

# 学校給食の手引き

長崎県教育委員会

## ま え が き

学校給食は、児童生徒の心身の健全な発達のために安全でおいしく、栄養バランスのとれた食事を提供するとともに、正しい食事の在り方と望ましい食習慣の形成、地域の食文化や郷土の理解につなげることなど「食」に関する指導の多様なねらいをもって実施されています。

さて、「学校給食の手引き」は、平成9年3月に、学校給食の意義を踏まえた給食指導の充実や安全・安心な給食を提供していくための管理の手引きとして作成し、活用されております。しかしながら、発行から14年を経過し、社会環境の変化やライフスタイルの多様化に伴って、児童生徒の食事環境も変化し、食を背景とした健康課題や郷土の食文化の継承など、食に関する課題も大きく変わってまいりました。

このような中、平成17年には食育基本法が制定され、国全体で食育に取り組むことになり、さらに、平成20年度に学習指導要領が改訂され、総則に食育が明確に位置付けられるなど、学校教育全体で食育を推進していく方向性が示されたところです。

また、約50年ぶりに学校給食法が大幅に改正され、平成21年4月に施行されましたが、法の目的には食育の推進が明記され、学校給食の目標について、「食に関する適切な判断力の涵養」「伝統的な食文化の理解」「生命・自然を尊重する精神」等が新たに追加されて充実が図られています。また、学校給食実施基準、学校給食衛生管理基準が法的に位置づけられ、食育の充実に加え安全・安心な学校給食の提供についての内容がさらに強化されたところです。

なお、長崎県においては、平成8年以降学校給食における食中毒は発生しておりませんが、これもひとえに学校給食に携わっておられる方々の御尽力のたまものであると深く感謝しております。

今回の改訂にあたっては、学校給食の一層の充実に向けて本書を御活用頂き、児童生徒が生涯を通じて健康で活力のある生活を送るための基礎を培い「生きる力」を育むようお願いいたします。

終わりになりましたが、本書の作成にあたり御多用の中、多大な御協力をいただきましたワーキング委員の皆さま、資料を御提供いただきました関係者の皆さま及び御指導いただきました監修委員の皆さまに心から感謝申し上げます。

平成23年3月

長崎県教育委員会教育長  
寺田 隆士



## 学校給食の手引き作成に係る協力者

(所属・職名は平成22年度現在)

### 学校給食の手引き監修委員

一瀬 要	長崎県学校給食研究会会長(三城小学校校長)
太田 美代	諫早市立森山西小学校教頭
嘉村 敏徳	長崎県生活衛生課課長補佐
西川 智子	長崎県教育庁義務教育課指導主事
福田 万喜子	学校栄養士会会長(松原小学校栄養教諭)
分藤 賢之	長崎県教育庁特別支援教育室指導主事
武藤 慶子	長崎県立大学・シーボルト校教授 (五十音順)

### 学校給食の手引きワーキングメンバー

貞松 明子	波佐見町立中央小学校栄養教諭
貞松 ひろみ	佐世保市立江迎小学校栄養教諭
末吉 美智子	松浦市立志佐小学校栄養教諭
副島 美香代	大村市立中央小学校栄養教諭
高稲 瑞枝	諫早市教育委員会指導主事
林田 雅子	長与町立長与南小学校栄養教諭
肥喜里 愛子	壱岐市立霞翠小学校栄養教諭
松尾 ひとみ	県立島原特別支援学校主任栄養士 (五十音順)

### 事務局(長崎県教育庁体育保健課)

伊藤 正弘	体育保健課長
田中 愼一	健康教育班参事
内山 克則	総括課長補佐
修行 勝則	健康教育班係長
田川 正明	健康教育班係長
林 明子	指導主事
小森 悦夫	指導主事
石橋 善仁	指導主事
江口 佳也乃	指導主事

# 目 次

第1章 総 説	
第1節 学校給食の意義と役割	1
学校給食の法的な位置付け	1
学校給食の意義と役割	2
1 意義	2
2 役割	2
学校給食の課題	5
1 「給食の時間」における食に関する指導のあり方について	5
2 「食事環境」について	5
第2章 学校給食の指導	6
第1節 学校給食の指導の基本的な考え方	6
学校の教育活動における学校給食の位置付け	6
1 教育課程における学校給食	6
2 健康教育の一環としての学校給食	8
給食の時間における食に関する指導のねらいと内容	9
1 学校給食のねらい	9
2 学校給食の指導の内容	9
第2節 学校給食を活用した食に関する指導の進め方	12
給食時間における食に関する指導の進め方	12
指導計画の作成	13
1 給食指導計画の作成と考え方	13
2 指導計画の作成	14
給食指導の推進体制	15
1 校内指導体制と教職員の役割	15
2 学校と共同調理場との連携	20
3 幼稚園・小学校・中学校・高等学校・特別支援学校間の連携	21
4 給食指導に関する研修	21
第3節 給食指導の実際	24
給食指導の特質	24
1 実践活動・体験活動の場	24
2 望ましい食事のとり方の習慣化	24
3 個に応じた指導	24
給食の時間における給食指導の展開の仕方	24
1 給食の時間における指導上の留意点	24
2 給食時間の指導の流れ	26
3 給食当番や係の活動の工夫	27
4 給食の時間におけるグループづくりの工夫	30

給食の時間における食に関する指導	3 1
1 放送やビデオ活用について	3 1
2 資料等を活用した指導について	3 1
その他の特別活動における給食指導	3 3
1 学校行事における給食指導	3 3
2 児童会・生徒会活動における給食指導	3 4
3 随時に行う給食指導	3 4
第4節 個別に行う給食指導	3 5
個別指導の意義と内容	3 5
個別指導の進め方	3 5
1 実態の把握	3 5
2 指導の場	3 6
3 指導の方法	3 6
食物アレルギーを有する児童生徒への対応	4 0
1 対応の具体的な流れ	4 0
2 実施の際の留意事項	4 1
第5節 特別支援学校における給食指導の在り方	4 7
給食指導の特性	4 7
実態に即した給食指導の推進	4 7
1 給食指導の基本方針の確立	4 7
2 実態に応じた給食指導	4 7
豊かな給食活動の工夫	4 8
1 魅力ある献立の工夫	4 8
2 食事環境の整備	4 8
3 自立を目指した給食指導	4 8
4 多彩な給食活動	4 9
食事内容の改善・充実	4 9
個に応じた指導の工夫	5 0
1 視覚に障害のある幼児児童生徒への指導	5 0
2 聴覚に障害のある幼児児童生徒への指導	5 0
3 食にこだわりのある幼児児童生徒への指導	5 0
保護者との連携	5 1
給食活動における事故防止	5 1
1 事故防止に関する研修会の実施	5 1
2 緊急体制の確立	5 2
第6節 夜間定時制高等学校における学校給食	5 3
第7節 学校と家庭・地域の連携	5 4
連携の基本的な考え方	5 4
連携の進め方	5 4
1 家庭や地域における食生活・基本的な生活習慣の把握	5 4

2	献立表や給食だより、文化祭・産業展などの活用	5 4
3	学校給食の参観、試食会、親子給食、招待給食等の開催	5 5
4	学校給食の献立を基にした料理教室や講習会の開催	5 5
5	地域の協力を得た作物の学校給食への導入	5 5
6	地場産業、伝統文化との関連を考えた食器具の利用	5 5
第 8 節	給食指導の評価	5 6
	指導計画の作成、指導、指導の成果の評価	5 6
1	指導計画の作成について	5 6
2	指導の内容や方法について	5 6
3	指導の成果について	5 7
	給食指導の評価	5 7
1	児童生徒の評価	5 8
2	教師に対する評価	5 9
	評価の活用による給食指導の改善	5 9
1	改善の条件	5 9
2	改善の方法	6 0
第 3 章	学校給食の教材化	6 1
第 1 節	学校給食を生きた教材として活用した食育の推進	6 1
	学校給食を生きた教材として活用するための工夫	6 1
1	基本的な考え方	6 1
2	学校給食の献立の充実	6 1
	年間指導計画に基づいた献立の作成	6 2
第 2 節	郷土料理・地場産物を活用した給食	6 3
	意義	6 3
	留意点	6 3
	献立活用例	6 3
第 3 節	行事や季節にちなんだ給食	6 6
	意義	6 6
	留意点	6 7
	献立活用例	6 7
第 4 節	国際食	6 8
	意義	6 8
	留意点	6 8
第 5 節	選択できる給食	6 9
	選択給食のねらい	6 9
	選択できる献立の工夫	6 9
	選択給食の種類と方法	7 0
1	バイキング給食	7 0
2	リザーブ給食（予約献立）	7 4
3	セレクト給食	7 4

4	リクエスト献立	74
第4章	食事環境	77
第1節	食事環境の改善	77
	教室における食事環境の整備	77
	食堂・ランチルームの環境整備	77
	野外給食場の整備	78
	食器具の改善	78
第2節	食事形態の工夫	79
第5章	学校給食の運営管理	80
第1節	学校給食の運営	80
	学校給食の運営組織	80
1	単独校調理方式における運営組織	80
2	共同調理場方式における運営組織	81
	学校給食費	84
1	学校給食費の算定	84
2	学校給食費の取扱い方	88
	施設・設備	88
1	調理場施設	88
2	ドライシステム	89
3	設備・器具	91
第2節	学校給食の栄養管理	92
	栄養管理の指針	92
1	学校給食摂取基準の基本的な考え方	92
2	学校給食における食品構成について	93
3	学校給食の食事内容の充実等について	93
4	特別支援学校における食事内容の改善について	93
	学校給食食事摂取基準と標準食品構成表	94
	献立作成	96
1	基本的条件	96
2	献立作成上の留意点	96
3	献立作成（栄養管理）・物資管理のポイント	97
	摂取栄養量の把握	99
1	学校給食栄養報告書（週報）の作成	99
2	残食量の調査	106
第3節	作業管理	106
	調理	106
1	調理の基本	106
2	調味	107
3	調理作業の管理（作業工程表・作業動線図の作成）	108
	配食	109



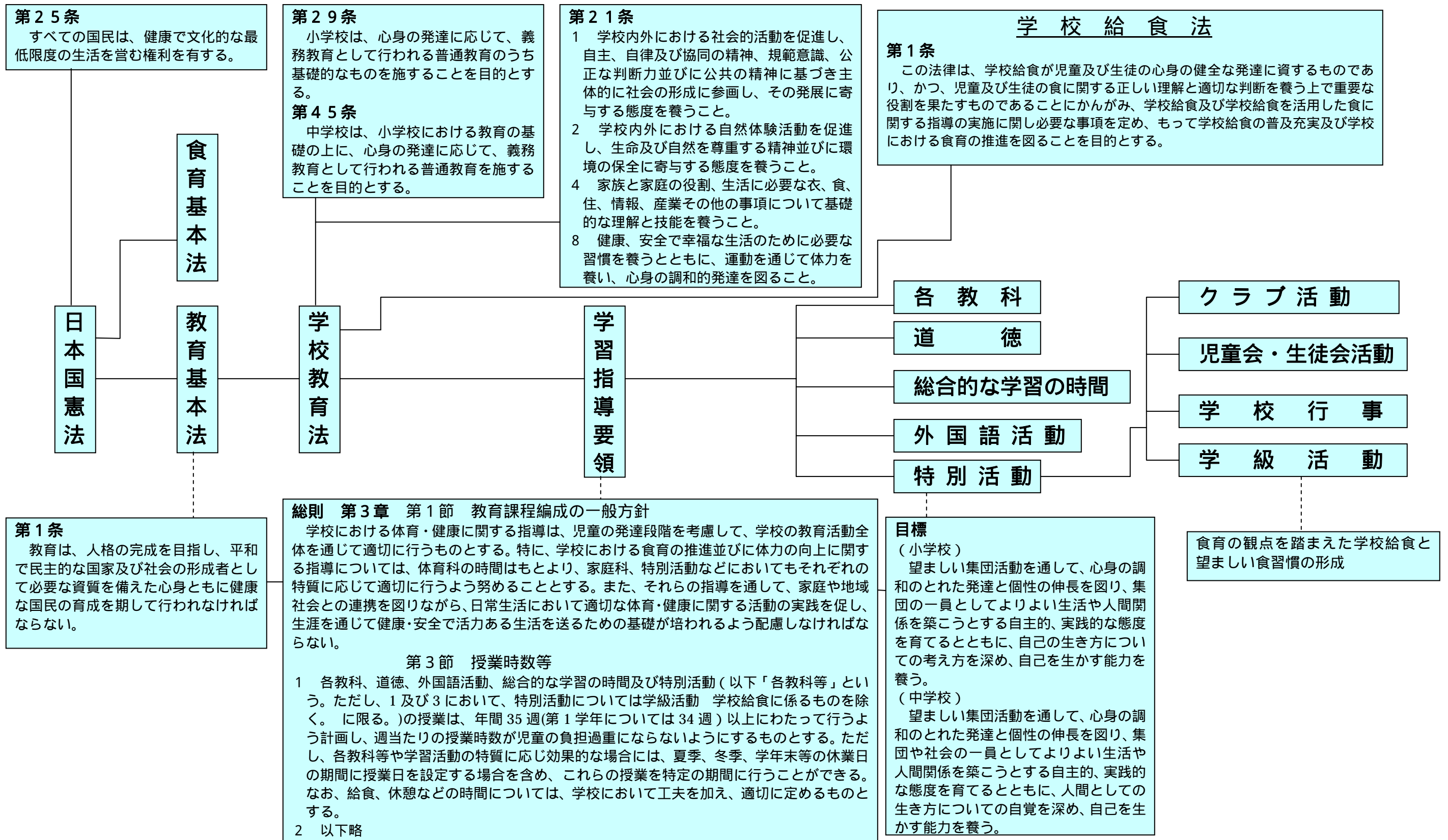
1	調理室における配食の留意点	・・・	109
2	教室内における配膳（展示食、サンプルケースの活用）	・・・	109
第4節	学校給食の衛生管理	・・・	110
	衛生管理体制の整備	・・・	110
1	衛生管理体制の組織化	・・・	110
2	受配校における衛生管理	・・・	110
3	調理場における衛生管理	・・・	110
4	定期及び日常の衛生検査	・・・	110
	児童生徒の健康管理	・・・	112
1	手洗い	・・・	112
2	給食当番の身じたく	・・・	112
3	食事環境整備と安全な運搬配膳	・・・	112
4	後かたづけ	・・・	112
5	その他	・・・	112
	検食	・・・	113
1	実施について	・・・	113
2	検食のポイント	・・・	113
	保存食	・・・	113
	食中毒等発生時の措置	・・・	114
1	感染症・食中毒発生時における学校及び教育委員会の対応について	・・・	114
2	児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について	・・・	115
3	事故発生時の連絡方法	・・・	116
第5節	学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について	・・・	119
	事故の未然防止と発生した場合の対応について	・・・	119
1	学校給食に係る事故の種類や原因	・・・	119
2	学校給食に係る事故防止対策	・・・	120
	異物混入等の防止について	・・・	122
1	異物や事故食品について	・・・	122
2	調理場内での防止対策	・・・	122
3	教室内での防止対策	・・・	122
4	異常の発生時の対応について	・・・	122
	防火・防災等の非常時の対応について	・・・	123
第6章	学校給食に関する資料	・・・	127
第1節	学校給食と牛乳	・・・	127
	牛乳給食のあゆみ	・・・	127
	経済的な学校給食の牛乳	・・・	127
	牛乳についての豆知識	・・・	127
第2節	学校給食共同調理場の概要	・・・	128
	共同調理場の特色	・・・	128
	共同調理場の歴史	・・・	128

共同調理場方式の運営	・・・ 1 2 8
学校給食法	・・・ 1 2 9
学校給食衛生管理基準の施行について	・・・ 1 3 3
学校給食年表	・・・ 1 5 8
学校給食研究大会開催状況	・・・ 1 6 5
学校給食研究指定校一覧	・・・ 1 6 7
学校給食推進（優良）学校等被表彰一覧	・・・ 1 6 9

# 第1章 総 説

## 第1節 学校給食の意義と役割

### 学校給食の法的な位置付け



# 学校給食の意義と役割

## 1 意義

我が国の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において始まったとされています

当初、経済的にも恵まれない児童に対する栄養補給・就学奨励を目的として始められた学校給食は、昭和29年に学校給食法が制定されて以来、児童生徒の心身の健全な発達に資するとともに、国民の食生活の改善に寄与することを目的とし、学校教育活動の一環として位置付けられ実施されてきました。

学校給食は、次に挙げる教科学習で得られない貴重な教育上の意義を有しています。

- (1) バランスのとれた豊かな食事を適切な指導の下に提供することにより、児童生徒の健康の増進、体位の向上及び正しい食習慣の形成を図る。
- (2) 教師と児童生徒が食事を共にすることによって、教師と児童生徒、児童生徒相互間の心のふれあいの場を作り、好ましい人間関係の育成に資する。
- (3) 事前の準備、後片づけを通じて、協力、責任、清潔、きまりを守ることなど共同生活における共同、協調の精神の体得に資する。

しかし、その意義は、時代の変遷とともに徐々に変化してきています。

特に、情報化、国際化などの社会情勢の変化は、食事環境にも影響を及ぼし、豊かな食生活をもたらしている一方、朝食欠食率や孤食の増加、カルシウム不足、脂肪の過剰摂取などの児童生徒の食生活の乱れや偏った栄養摂取等が問題となっており、生活習慣病の低年齢化が危惧されています。

このような状況を明確にし、学校給食を「学校における健康教育の一環」としてとらえ、児童生徒自らが心身の健康の保持増進を図ろうとする興味・関心、意欲、態度の育成を目的として、教育活動全体を通じて食に関する指導を実施する必要があります。

以上のようなことから、平成20年に「学校給食法」の大幅な改正がなされ、学校給食を活用した食育の推進を図ることを目的とすると明示されました。心身の成長期においてはもとより、生涯を通じて健康な食生活に関する理解を深めさせていくこと、及び幅広く健康について考えていく姿勢を培っていくなど、学校における食育推進の中心として学校給食の意義はますます重要になっております。

## 2 役割

### (1) 豊かな食事と健康の保持増進

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事が摂取できるように工夫されており、成長期にある児童生徒の健康の保持増進と体位の向上に大きな役割を果たしています。

学校給食の献立は、おいしく食べられるようにするとともに、多様な食品を組み合わせることにより、栄養のバランスがとれるよう工夫されています。

特に、不足しがちなカルシウムやビタミン等の微量栄養素については、給食によりできるだけ多く摂取できるよう配慮されるなど、一日の食事の中で学校給食が児童生徒の栄養摂取上に占める役割は大きいものがあります。

また、このような学校給食の果たしている役割を児童生徒が理解することは、家庭とともに食事の在り方を考えていく契機となり意義深いものがあります。

## ( 2 ) 望ましい食習慣の形成

児童生徒が学校給食を食べる時期は、身体的にも精神的にも急速に成長する時期です。栄養のバランスのとれた正しい食生活を行うことが、日々の健康な生活の基礎となることや、心の安定につながることで、将来の体づくりや生涯の健康づくりの源になることなどについて、理解を深めることが必要です。

食事は健康とのかかわりが大きく、栄養のバランスのとれた食事、楽しい食事とはどのような食事であるかなどを児童生徒が理解し、日常の生活に生かすことができる能力や態度を育てることも学校給食の大きな役割となっています。

このように、児童生徒一人一人が、生涯にわたって健康で充実した生活を送るためには、子どもの頃から望ましい食生活の基礎・基本を養い、自己の健康管理ができる能力を育てることがますます重要となっています。

また、食事のマナーについても、家庭と連携しながら学校給食の機会を生かして理解を深めさせることが大切です。

## ( 3 ) 豊かな人間関係の醸成

給食の時間は、児童生徒にとって学校生活の中で一日の節目となる時間であり、午前中の学習をはじめ様々な緊張から解放され、気分転換を図ったり、午後に向けて活力を生み出すことのできる時間でもあります。

給食時間は、「食べる」という生きるための基本的な要求を満たし、心なごむ時間であり、みんなで一緒に楽しく「食べる」体験を通して、望ましい食習慣を身につけるばかりでなく、好ましい人間関係を育てる場となっています。

また、教職員にとっては児童生徒のありのままの姿を見ることができ、一人一人の児童生徒への理解を深めたり、児童生徒の人間関係を知ることができるなど、生徒指導上から見ても貴重な時間となっています。

## ( 4 ) 食事環境の工夫・改善による豊かな心の育成

給食の時間を充実させるためには、教育的ねらいを明確にし、指導のねらいにそった場の設定や心の育成につながるような明るく楽しい雰囲気づくり、教室環境づくり等を行うことが大切です。

さらに、食事を通して様々な人々と触れ合うことができるよう異学年や異学級との交流給食、世代の異なる人々や地域の人々との交流を図るための招待給食など豊かな心の育成にかかわる食事環境の工夫・改善を積極的に進めていくことが望まれます。

( 5 ) 体験的な活動による成就感の体得

自ら学び自ら考える力などの「生きる力」の育成を基本として、豊かな人間性とたくましい体をはぐくむことが重視されています。

このため、児童生徒に学習意欲をもたせ、主体的な学習の仕方を身に付けさせるとともに、学ぶことの楽しさや成就感を体得させる上から、体験的な活動を行うことの重要性が強調されています。

学校給食は、準備、会食、後片付けなど児童生徒が自らの手で仕事を進める活動であり、感謝する心の育成や勤労に関する貴重な実践の場となっています。

また、このような共同作業を通して、奉仕、協力、協調の精神や社会性を養うことができる場でもあります。なお、この体験的な活動については、各学校において、児童生徒と教職員による活動を積極的に進めることも大事なことです。

( 6 ) 各教科、道徳、特別活動等の学習の深化・統合

新学習指導要領の「教育課程編成の一般方針」として、『「各学校において、児童に生きる力をはぐくむこと目指す」こととし、発達の段階を考慮しつつ、知・徳・体の調和のとれた育成を重視すること』が示されました。

各学校では、教育課程の編成に当たって、「社会の変化に主体的に対応できる能力の育成や創造力の基礎を培うことを重視するとともに、自ら学ぶ意欲を高めること」を方針の一つとしています。

その中で給食の時間は、各教科等の学習で習得した知識・理解・技能・態度を発揮する実践的な場です。その意味でも、給食の時間は、教育課程において身に付けた学習の深化・統合の場であり生活に生かすことを身に付ける場としてとらえ、その活用を図る必要があります。

( 7 ) 食文化の継承と創造及び国際理解

インスタント食品や外食産業の拡大は、家庭における食事の在り方の変容に大きな影響を与えると同時に、食事が作られる過程を知らない子どもたちを生み出していることにもつながっています。

学校給食においては、郷土料理や季節感のある行事食を献立に組み込むことによって郷土を愛する心の醸成を図り、ひいては、それが国際理解を促すことにつながっています。

また、世界に食糧を求めている我が国の現状から、給食が作られるまでの過程を知ることは、食糧の流通経路を確認することとなる一方、世界の様々な国への興味・関心を高め、より一層国際理解を深めることとなります。

将来、深刻な食糧不足が危惧される中、我が国の自給率の問題、食糧生産や食糧配分及び消費など広い範囲での食育が一層重要になってきています。

## 学校給食の課題

### 1 「給食の時間」における食に関する指導のあり方について

給食の時間を「単なる児童生徒と食事を共にする時間」と考え、教育課程に位置付けられた教育活動ではないかのように受け止める人が一部にあるとの指摘があります。

しかし、これは誤った認識です。給食の時間における指導は、標準時数に含まれないものの、教育課程上の学級活動として行われる重要な学校教育活動です。

給食の時間における指導は、教科等の指導時間とは異なり、給食の準備、会食、後片付けなどの一連の指導を、実際の活動を通して、繰り返し行うことができるという大きな特徴があります。また、献立等の工夫により、教科等と関連付けた指導が可能であり、「食事」という体験を通して、教科等の学習効果を高めることができます。

給食の時間における食に関する指導は、大きく次の二つに分けることができます。

#### 給食指導

給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で行うしつけの指導です。主に学級担任が行う食に関する指導であり、正しい手洗い、配膳方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを習得させます。

#### その他の食に関する指導

教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認させたり、献立をとおして、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させたりする指導です。指導に当たっては、栄養教諭等の専門性を生かすことが効果的です。

### 2 「食事環境」について

「食事環境」については、近年の児童生徒の減少による余裕教室をランチルームとして活用し、児童生徒が「衛生的で明るく・楽しい」雰囲気の中で食事ができるよう創意・工夫する学校や、新しく設立する際に、ランチルームを設けている学校が増えてきました。ランチルームを有効活用するためには、給食主任を中心に、校内の職員が共通理解を図りながら、計画的に実践していくことが必要です。

また、大半の学校では、児童生徒が所属する教室での給食が実施されており、学習の場から「衛生的で明るく・楽しい」食事の場づくりが課題となっています。

## 【アレルギー対応食提供の実践例】

1



アレルギー対応食の献立ごとに材料をそろえる。

2



食材が混ざらないよう注意しながら調理する。

3



それぞれ密閉できる専用容器に、学年に応じた分量を配食する。

4



個人別カードを確認しながら個人用バックに入れる。

5



再度、給食の提供に間違いがないか、一覧表と個人用バックの確認を二人で行う。

6



確認後、コンテナ室へ運ぶ。

7



配送中、バックが倒れてこぼれないように、磁石付きクリップでコンテナに固定する。

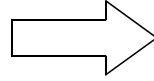


## 【アレルギー対応食（代替食）と普通食の対比】

### 魚にアレルギー反応がでる児童生徒への提供例



普通食（さばのおろし煮）



アレルギー対応食（豚肉のおろし煮）

材 料	分量 g
さば	40
でんぷん	3
油	4
だいこん	10
こいくちしょうゆ	2
さとう	0.8
みりん	0.5
酒	0.5



材 料	分量 g
豚もも肉	40
でんぷん	3
油	4
だいこん	10
こいくちしょうゆ	2
さとう	0.8
みりん	0.5
酒	0.5

### 卵にアレルギー反応がでる児童生徒への提供例



ごぼうサラダ（マヨネーズ味）



ごぼうサラダ（しょうゆ味）

材 料	分量 g
ごぼう	30
うすくちしょうゆ	0.5
みりん	0.3
キャベツ	10
にんじん	2
ごま	0.8
塩・こしょう	少々
マヨネーズ	5

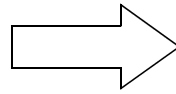


材 料	分量 g
ごぼう	30
うすくちしょうゆ	1.5
みりん	0.5
さとう	0.5
キャベツ	10
にんじん	2
ごま	0.8
塩・こしょう	少々

魚、卵にアレルギー反応がでる児童生徒への提供例

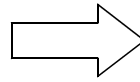


普通食（黒米そうめん）



アレルギー対応食

材 料	分量 g
黒米そうめん	8
鶏もも肉	12
蒸しかまぼこ	10
たまねぎ	15
こねぎ	5
カットわかめ	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
酒	1
出し昆布	1
削り節	1

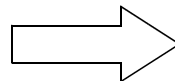


材 料	分量 g
黒米そうめん	8
鶏もも肉	22
たまねぎ	15
こねぎ	5
カットわかめ	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
酒	1
出し昆布	3

乳、卵、じゃがいもにアレルギー反応がでる児童生徒への提供例

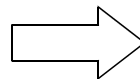


普通食（ミルクスープ）



アレルギー対応食

材 料	分量 g
ベーコン	8
マカロニ	12
じゃがいも	10
たまねぎ	15
にんじん	5
ホールコーン	0.5
クリームコーン	2.5
パセリ	1
バター	1
牛乳	1
鶏ガラだし	



材 料	分量 g
黒米そうめん	8
鶏もも肉	22
たまねぎ	15
こねぎ	5
カットわかめ	0.5
うすくちしょうゆ	2.5
酒	1
出し昆布	3





アレルギー対応食の保護者への確認・承諾依頼文書の参考例

平成 年 月 日

保護者様  
学校名（ 小学校 ）  
学年組（ 年 組 ）  
児童名（ ）

学校給食センター  
所長  
(公印省略)

月分の学校給食におけるアレルギー対応食について

月分の給食を別紙のとおり実施いたします。

お子様の給食内容をご確認のうえ、別紙承諾書に署名押印し学校を通して給食センターに 月 日までに返送してください。

また、ご質問等ある場合は承諾書に記入していただくか、電話でご連絡いただきますようお願いいたします。

<連絡先>  
学校給食センター  
担当：  
電話： -

アレルギー対応食に対する保護者からの承諾書の参考例

市学校給食アレルギー対応食実施承諾書（月分）

平成 年 月 日

学校給食センター所長 様

保護者氏名 印

( ) 小学校 年 組 (児童名 ) の月分のアレルギー対応食について  
承諾します・承諾しません。(どちらかを 囲みして下さい。)

変更又は注意点がございましたらご記入ください。  
(弁当持参を希望する日がありましたらご記入ください。)

承諾しませんを 囲みされた理由

質問事項

月日までに返送してください。(必着)

連絡先： 学校給食センター 担当 ( )

TEL - FAX -

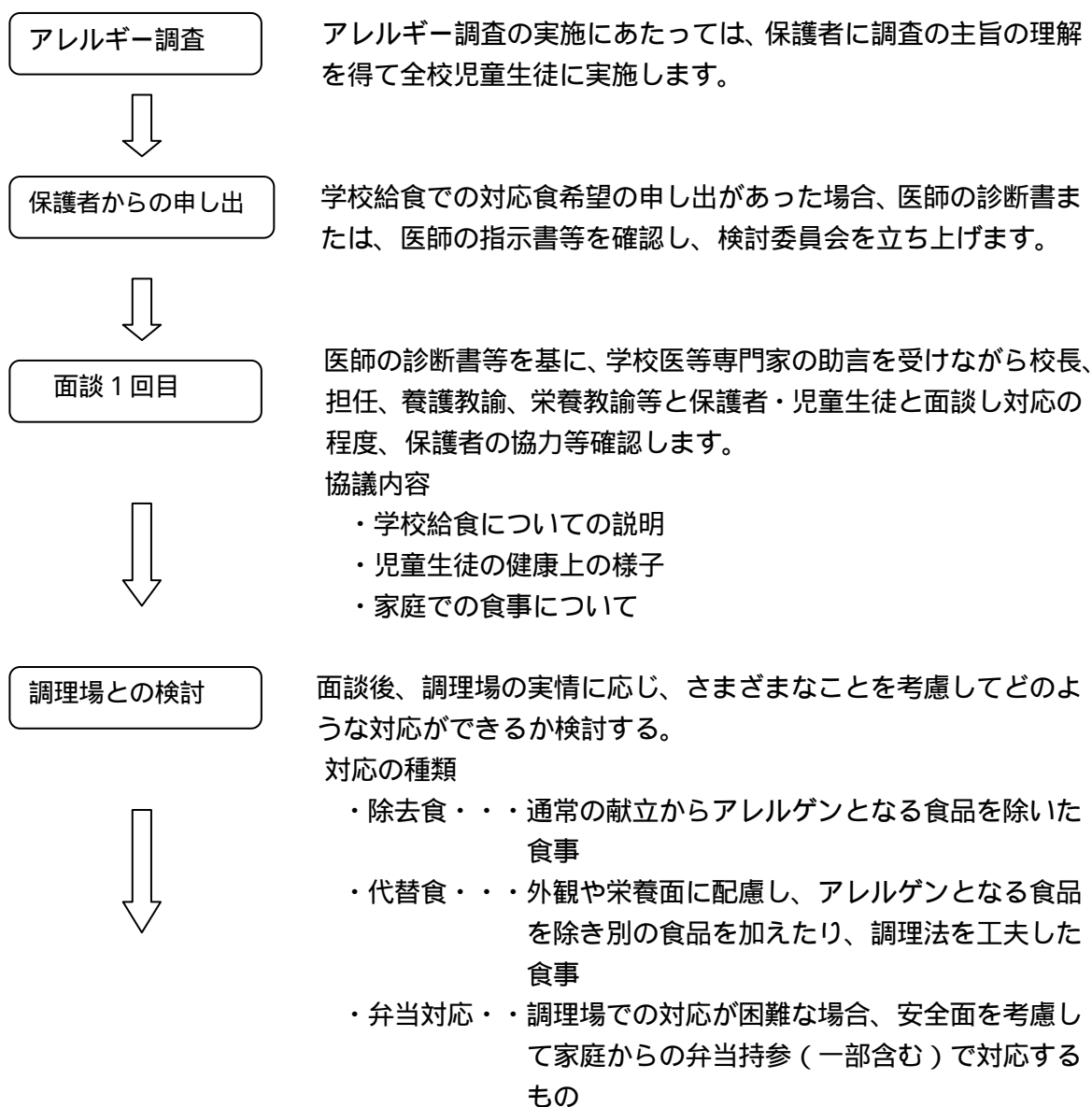
## 食物アレルギーを有する児童生徒への対応

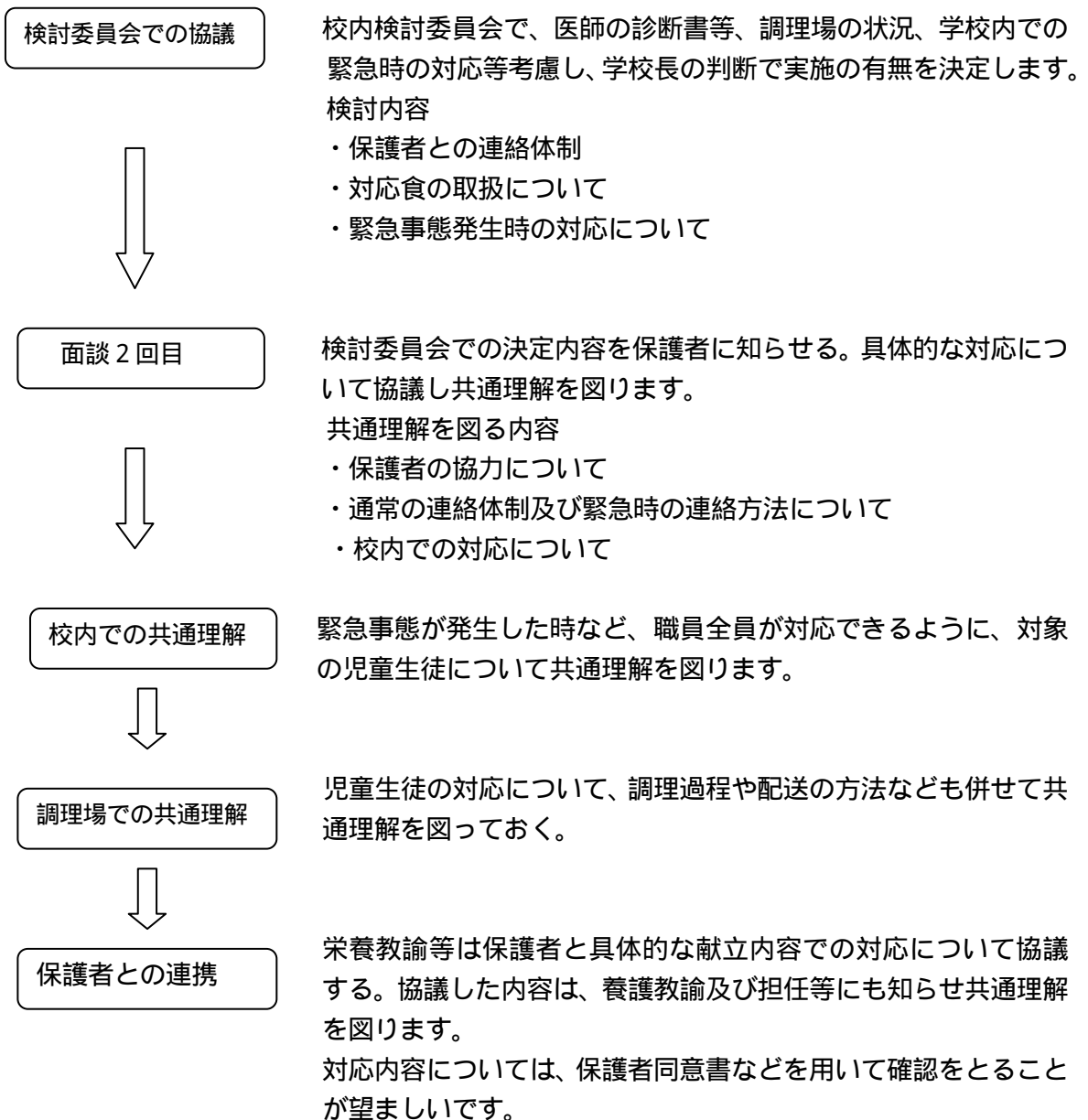
食物アレルギーの定義は、一般的に特定の食物を摂取することによって、皮膚・呼吸器・消化器あるいは全身性に生じるアレルギー反応のことをいいます。環境や生活習慣、食生活の変化に伴い、食物アレルギーを有する児童生徒の割合は増加傾向にあり、原因食物も多岐にわたっています。症状は、じんましんからアナフィラキシーショックのような命にかかわる重い症状までさまざまです。

学校給食は、食に関する指導の中心的役割を担うものであり、このことは食物アレルギーを有する児童生徒にとっても変わりはありませんので、食物アレルギーを有する児童生徒が他の児童生徒と同じように学校給食を楽しめることを目指すことは大切です。

学校給食が原因となるアレルギー症状を発症させないために、学校と家庭、医療機関が連携を図り、体制を整えて組織として対応することが大切です。

### 1 対応の具体的な流れ





## 2 実施の際の留意事項

保護者との連携を密にし、円滑な実施ができるよう考慮することが必要です。また、給食時間においては、事故等がないよう留意するとともに、他の児童生徒が不審に思ったり仲間はずれなどの原因にならないように、対象の児童生徒の気持ちを配慮しながら適切に指導することが必要となります。

学校における食物アレルギーを有する児童生徒の対応については、平成20年3月 日本学校保健会からの「学校のアレルギー疾患に対する取り組みガイドライン」も参照とすること。





## 第2章 学校給食の指導

### 第1節 学校給食の指導の基本的な考え方

#### 学校の教育活動における学校給食の位置付け

##### 1 教育課程における学校給食

学校給食が教育活動の一環として考えられるようになったのは、戦後のことです。昭和21年12月の文部、厚生、農林三省次官の通達の冒頭では、「学童の体位向上並びに栄養教育の見地からひろく学校において適切な栄養給食を行うことは、まことに望ましいことである」と示され、学校給食は新しい歩みをはじめました。

そして、昭和29年に、教育は「心身ともに、健康な国民の育成を期して行われなければならない」とした教育基本法を体し、学校給食法が制定されました。学校給食法は、その時々状況に応じ必要な改正が行われてきましたが、平成17年に食育基本法が制定され、学校教育における食に関する指導の一層の充実を図る観点から、平成20年6月に法の根本をなす第1条（法律の目的）や第2条（学校給食の目標）を含め、大幅な改正が行われました。

##### (1) 学校給食法（平成21年4月施行）

###### ア 学校給食の目的（学校給食法 第1条）

この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養ううえで重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もって学校給食の普及充実及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

###### イ 学校給食の目標（学校給食法 第2条）

- 1 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 2 日常生活における食事について、正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 3 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 4 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについて理解を深め、生命及び自然を敬重する精神並びに環境保全に寄与する態度を養うこと。
- 5 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め勤労を重んずる態度を養うこと。
- 6 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。
- 7 食糧の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

## (2) 教育課程における位置付けの変遷

学校給食の指導は、その意義を認め、昭和33年の小学校及び中学校学習指導要領の改訂において、初めて教育課程の中に位置付けられるようになりました。教育課程の位置付けにかかる移り変わりを見てみると、次のようになります。

### 昭和33年の小学校及び中学校学習指導要領の改訂

教育課程は各教科・道徳・特別活動及び学校行事等の4つの領域で編成され、学校給食は学校行事等の中に位置付けられる。



### 昭和43年の小学校の学習指導要領の改訂及び昭和44年の中学校の学習指導要領の改訂

特別教育活動と学校行事等の内容を精選し、特別活動として統合され、学校給食は特別活動の中の「学級指導」に位置付けられ、その性格や指導のねらいがより明確にされた。



### 昭和52年の小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

特別活動の「学級指導」に位置付けられ、ゆとりあるしかも充実した学校生活の実現を趣旨とする学習指導要領のねらいを具現化する観点から見ても、学校給食の指導の充実が望まれた。



### 平成元年の小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

これまでの「学級活動」と「学級指導」を統合して新たに設けられた「学級活動」に、健康教育の一環として位置づけられる。

また、学校行事の「健康安全・体育的行事」の内容として、指導書特別活動編では、「健康・安全や給食に関する意識や実践意欲を高める行事」(中学校)が示されるなど、「学校行事」において取り上げることも可能になった。



### 平成10年の小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

特別活動の「学級活動」の(2)日常の生活や学習への適応及び健康や安全に関することの中で「学校給食と望ましい食習慣の形成」と明記され、学校給食を活用し、望ましい食習慣の形成を図ることを求められた。



### 平成20年小学校及び中学校の学習指導要領の改訂

特別活動の「学級活動」の(2)適応と成長及び健康安全で「食育の観点で踏まえた学校給食と望ましい食習慣の形成」と明記され、学校給食における食育の重要性が明確になった。

このように、学校給食は教育の一環として位置づけられ、児童生徒に望ましい食習慣を身につけさせるほか、明るい社交性を養ったり、学校生活を豊かにするなど心身の健全な育成に大きな役割を果たしてきました。

### (3) 学校給食を活用した食に関する指導

給食時間は特別活動として、昼の給食時間、時間割の中に位置付けられている学級活動の時間(以下「時間割の学級活動時間」という。)や学校行事の時間だけでなく、関連の教科や領域など、学校の教育活動全体を通じて行うことによりその一層の充実を図ることが期待されています。

なお、特別活動の授業時数について、学習指導要領で「学級活動(学校給食に係るものを除く)……」と示されていることから、給食の時間は標準授業時数に含まれないので、ともすれば教育課程に位置付けられた教育活動ではないかのように受け取り、単に食事を提供すればよいと誤解されるおそれがあります。しかし、給食の時間における指導は、教育課程上の学級活動として極めて重要な学校教育活動であるので、そのような誤解がないよう共通理解を図ることが大切です。

また、給食の時間における食に関する指導は、下記のとおり大きく2つに分けることができます。

給食に時間における食に関する指導
教科等で取り上げられた食品や学習したことを学校給食を通して確認させる。 献立を通して、食品の産地や栄養的な特徴等を学習させる。
給食指導
給食の準備から片付けまでの一連の指導の中で、正しい手洗い、配膳の方法、食器の並べ方、はしの使い方、食事のマナーなどを習得させる。

「給食指導」は、食に関する指導の目標を達成するために、毎日の給食の時間に、学級担任が行う食に関する指導です。学級担任は、食育における「給食指導」の重要性の認識の下に、日々の指導を行う必要があります。

## 2 健康教育の一環としての学校給食

学習指導要領の総則には、小学校、中学校とも「生涯を通じて健康・安全で活力ある生活を送るための基礎が培われるよう配慮することが大切である」と示されており、児童生徒が長い人生を健康に過ごす能力と態度を身に付けるためには、学校教育の中で健康と生活に関する事項について十分な取組をする必要があります。

学校給食は、栄養のバランスを配慮された食事を一緒に食べることで、望ましい食習慣の形成を図ることができ、健康教育として大きな役割を果たすものであることから、給食指導について学校全体にかかわる問題として積極的に取り組むことが大切です。

## 給食の時間における食に関する指導のねらいと内容

### 1 学校給食のねらい

学校給食は成長期にある児童生徒の心身の健全な発達のために、バランスのとれた栄養豊かな食事を提供することにより、健康の増進、体位の向上を図ることはもちろんのこと、正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身につけ、好ましい人間関係を育てるなど多様で豊かな教育的ねらいを持っています。また、学校給食法の目標を受けて、食に関する指導の手引き - 第一次改訂版 - では、給食の時間における食に関する指導の内容を次のように示しています。

- (1) 楽しく会食すること
- (2) 健康によい食事のとり方
- (3) 食事と安全・衛生
- (4) 食事環境の整備
- (5) 食事と文化
- (6) 勤労と感謝

給食活動は、食事という生きた教材を基にして、食にかかわる内容はもちろんのこと、活動体験を通して出てくる様々な問題（係活動、人間関係、基本的な生活習慣等）の解決に自主的・実践的に取り組める場であります。

また、これらのねらいを達成するためには、ただ与えられたものを食べるというのではなく、児童生徒自らが学校給食の活動を自分自身のこととして考え、働きかけていく活動となるように各学校や児童生徒、家庭や地域の実態に応じて実施することが大切です。

### 2 学校給食の指導内容

児童生徒の実態を踏まえて設定することになりますが、小学校学習指導要領解説 - 特別活動編では、「楽しく食事をすること、健康によい食事のとり方、給食時の清潔、食事環境の整備、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食糧事情など」を、中学校学習指導要領解説 - 特別活動編では、「楽しく食事をすること、栄養の偏りのない食事のとり方、食中毒の予防にかかわる衛生管理の在り方、共同作業を通して奉仕や協力・協調の精神を養うこと、自然の恩恵などへの感謝、食文化、食糧事情など」を例示しています。

これらは、指導のねらいを達成するための基本的かつ不可欠な内容を示したものであり、その内容を整理すると主として次のように考えられます。

基本的指導内容	具体的指導内容
1 楽しく会食すること	ア 食事のマナーを身に付け、楽しく会食することができる。 食器やはしの持ち方、並べ方、食事時の姿勢や基本的マナーの習得。 楽しい雰囲気の中で会食できること。

基本的指導内容	具体的指導内容
1 楽しく会食すること	<p>イ 様々な人々との会食を通して人間関係を深める。  児童生徒相互、児童生徒と教職員、親子、地域の人々などとの楽しい会食を通して、相手を思いやるなど豊かな人間関係を育てることができるようにすること。  食事の場にふさわしい会話を通して、楽しい会食を工夫すること。</p>
2 健康によい食事のとり方	<p>ア 食品の種類や働きが分かり、栄養のバランスのとれた食事の仕方が分かる。  給食に出る食品の名前が分かり、食べ物に興味関心をもつこと。(低学年)  料理の名前が分かり、健康のためには食事が大切であることが分かること。(中学年)  食品に含まれる栄養素で3つのグループに分けられることや五大栄養素と食品の体内での働きが分かり、バランスを考えた食事ができること。(高学年)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 体の成長に必要なカルシウムの摂取(中学校)</li> <li>・ 貧血の予防に役立つ鉄などの摂取(中学校)</li> </ul> <p>イ 日常の食事の大切さが分かり、健康によい食事の仕方を身に付ける。  偏った食べ方をせずバランス良く食べることやよくかんで食べることの大切さの理解すること。  食事と運動・休養などとの関連を考え、自分の健康を考えた食事をとること。  自分の将来の健康を考え望ましい食習慣や生活習慣を身に付けること。(高学年・中学校)</p>
3 食事と安全・衛生	<p>ア 安全・衛生(手洗いなど)に留意した食事の準備や後片付けができる。  身支度や手洗いなど食事の準備や後片付けがきちんと清潔にできること。  安全で衛生的な食品の選び方や食中毒の予防にも目を向け、常に自分の健康に気をつけること。</p> <p>イ 協力した運搬や配膳が安全にできる。  低学年は高学年の協力を得ながら、高学年や中学校では委員会活動等を通して、互いに協力し合うこと。  クラス全員が協力し、食事の準備や後片付けができること。  当番や係の仕事に責任をもち、自主的に活動することができること。</p>

基本的指導内容	具体的指導内容
4 食事環境の整備	<p>ア 食事にふさわしい環境を整え、ゆとりある落ち着いた雰囲気ですることができる。  明るく和やかな食事の場づくりや、楽しくゆったりとした食事ができるよう工夫することができる。</p> <p>イ 適切な食器具を利用して、献立にふさわしい盛り付けができる。  献立にふさわしい衛生的な盛り付けができること。  適切な食器具を利用し、食文化の理解やよりよい食習慣を身に付けること。</p> <p>ウ 環境や資源に配慮することができる。</p>
5 食事と文化	<p>ア 郷土食、行事食を通して食文化について関心を深める。  伝統的な日本の食文化である稲作、米食について理解するとともに和食の食べ方を身に付けること。  季節や行事にちなんだ料理があることを知ること。  （低学年）  特産物を理解し、日常の食事と関連付けて考えることや、食文化について理解を深めることができること。  （高学年）</p> <p>イ 地場産物を通して、地域の食料の生産、流通、消費について理解を深める。  自分の住んでいる地域で収穫できる食べ物に関心をもち、（低学年）  地域の産物に関心をもち、日常の食事と関連付けて考えることができる。（中学年）  地域の食文化や食料の生産、流通、消費などについて理解を深めることができる。（高学年）</p>
6 勤労と感謝	<p>ア みんなで協力して自主的に活動する。  一人一人が自主的な態度で食事の準備や後片付けがきちんとできること。  当番や係活動を責任をもって活動することができること。</p> <p>イ 感謝の気持ちをもって食べることができる。  食事ができるまでの過程を知り、感謝することができること。  自然の恵みや勤労の大切さを知り、感謝することができること。  「いただきます」「ごちそうさま」などの食事の意味を知り、感謝の気持ちを込めてあいさつができること。</p>

## 第2節 学校給食を活用した食に関する指導の進め方

### 給食時間における食に関する指導の進め方

給食時間における食に関する指導に当たっては、学校給食の特性を考慮するとともに、「なすことによって学ぶ」「集団による活動」という特別活動の基本的性格を十分に理解して進めていく必要があります。

給食時間における食に関する指導の進め方は次のように考えられます。

基本的な考え方	指導上の留意事項
(1) 学校の教育目標との関連を図りながら指導する。	ア 学校の規模や施設状況を考慮する。 イ 児童生徒の実態を考慮する。 ウ 学校の教育目標と給食指導のねらいとの関連を図る。 エ 教育活動全体を通じて指導する。 オ 健康教育の一環として年間指導計画への明確な位置付けをする。 カ 教職員全体の共通理解を図る。
(2) 児童生徒の発達段階に即して指導するとともに、児童生徒の自主的活動を重視する。	小学校低学年 「食べる」という体験を新鮮に受入れることができるように活動の具体的な目当ての設定や指導の方法を工夫する。 小学校中学年 食事の場において個々の考えをもちながらの活動や、児童相互の話合いなどを通して、見通しをもって健康な生活を送るための食事の仕方を身に付けるようにする。 小学校高学年 これまでの体験を日々の生活の中に生かして、自分が健康に生きるための食生活の在り方について、意欲をもって取り組むことができるようにする。 中学校 日々の食事が将来の体づくりの基本となることを理解し、個々の実態に合わせた食事の選択方法やマナー等、生涯において健康に生きるための見通しをもった食生活ができるようにする。
(3) 児童生徒の実態に即し、個に応じた指導を工夫する。	ア 個々の児童生徒の食事の在り方や健康状態を考慮して、個に応じた学習の場になるように工夫する。 イ アレルギーなどの特に個別指導の必要な児童生徒に対しての指導については、学級担任は、栄養教諭等、養護教諭、学校医、保護者との連絡を密にし、協力して指導する。



<p>(4) 生きた教材としての献立を通した指導を重視する。</p>	<p>具体的（郷土食、行事食なども含め）な献立に着目し、食に関する指導計画と関連づけながら、指導計画を作成して指導する。</p> <p>指導例</p> <p>食品その物を教材・・・食文化や生産、流通、消費等 栄養素・食品群・・・バランスのとれた食生活の重要性</p>
<p>(5) 多様な体験ができる学習の場にする。</p>	<p>ア 児童生徒が様々な体験ができるように配慮した指導計画を作成する。</p> <p>イ 指導計画に基づいて次のようなことを、発達段階に応じて指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 当番活動や係の体験の場</li> <li>・ 様々な人々との交流給食の設定</li> <li>・ 学習の中で調理員や生産等かかわる人々に触れさせる取組</li> <li>・ 学校農園で栽培した作物を給食に使用する活動の位置付け</li> </ul>
<p>(6) 望ましい食事環境を工夫し、好ましい人間関係を深める。</p>	<p>ア 食堂やランチルームを活用した望ましい食事の場づくりを工夫する。</p> <p>イ 他学級・他学年等との交流給食を進める。</p> <p>ウ 食事の中の楽しい会話ができる様々な会食形態を工夫する。</p>
<p>(7) 家庭・地域との連携を密にする。</p>	<p>ア 給食だより発行や、学級懇談会・PTAの会合の折に食生活に関することを取り上げ、家庭や地域の理解、協力を得る。</p> <p>イ 基本的な生活習慣の一環として、規則正しい食習慣の育成を家庭との連携指導で取り組む。</p> <p>ウ 保護者の試食会等を定期的実施する。</p>
<p>(8) 全校的な指導体制を確立して指導を進める。</p>	<p>ア 教職員の共通理解に基づいた指導体制を確立する。</p> <p>イ 健康教育に学校給食を明確に位置付け、組織的に実践する。</p>

## 指導計画の作成

### 1 給食指導計画の作成と考え方

給食指導計画の作成に当たっては、児童生徒の実態を踏まえながら指導のねらいや内容を明確にし、その中で生きた教材としての献立を活用できるような指導方針や重点目標を設定することが大切です。

給食指導計画の形式や内容については、月別の給食指導のねらい、献立を通した指導内容、給食時間における指導の重点、時間割の学級活動時間における指導の学年・学級別の題材、主な内容及び時間数、学校行事や児童会・生徒会活動で取り上げる内容、栄養教諭等の協力の内容、対象、時期などを明らかにしておくことが必要です。また、献立を生きた教材として活用するために、給食指導のねらいと献立計画との関連を明らかにして、指導計画に盛り込むことが必要です。

## 2 指導計画の作成

学校給食の年間指導計画の作成に当たっては、学校の教育目標に基づいた給食指導のねらいや児童生徒の実態に即した指導内容とし、教育計画全体の中で教科や他の教育活動との関連と調和を図り、発展的・系統的に指導がなされるよう配慮することが必要です。

基本的には、学校や地域の実態、児童生徒の発達段階などを考慮し、自主的、実践的な活動が助長されるように配慮するとともに、学校の創意工夫を生かすことが大切です。特に学校給食では、児童生徒の実態と合わせた献立計画や施設・設備等の状況も十分に考慮する必要があり、能率的・効率的に指導できるよう弾力性をもった指導計画にするとともに、指導計画の作成後に実践を通して見直し、常に改善に努めることが必要です。指導計画の作成に当たっては、基本的には次の点に配慮することが大切です。

- ( 1 ) 児童生徒や学校・地域の実態に即する。
  - 心身の発達段階を考慮
  - 食生活の実態把握
  
- ( 2 ) 全教職員の参加・協力によって作成する。
  - 給食主任や栄養教諭・学校栄養職員（以下栄養教諭等）は、学年、学級と連携し、学年や学級の具体的な計画を作成する。
  - 全職員が共通理解を図り、役割分担をしながら必要な項目を掲げ、実態に沿った計画となるように作成する。
  
- ( 3 ) ゆとりのある給食時間（小学校 50 分程度・中学校 45 分程度）を設定する。
  - 落ち着いた雰囲気人間関係を深める時間帯として設定。
  - 日頃からの学級担任の指導工夫
  - 児童生徒が心開く楽しい活動の場の設定
  
- ( 4 ) 児童生徒の自主的活動を促すとともに、個に応じた指導計画とする。
  - 児童会活動・生徒会活動・学級の係活動などとの関連
  - 個人の嗜好や食べる時間・量などの配慮
  - 肥満傾向やアレルギー等、個に応じた配慮
  
- ( 5 ) 教科や他の教育活動との関連を図った総合的な指導計画とする。
  - 各教科や道徳、特別活動等との関連への配慮
  - 健康に良い食事や、好ましい人間関係の在り方を身に付けさせるための一貫性のある給食指導内容

【平成 22 年 3 月文部科学省 食に関する指導の手引 - 第一次改訂版 -

P 2 2 6 ~ P 2 2 7 給食の時間における食に関する年間指導計画 参照】

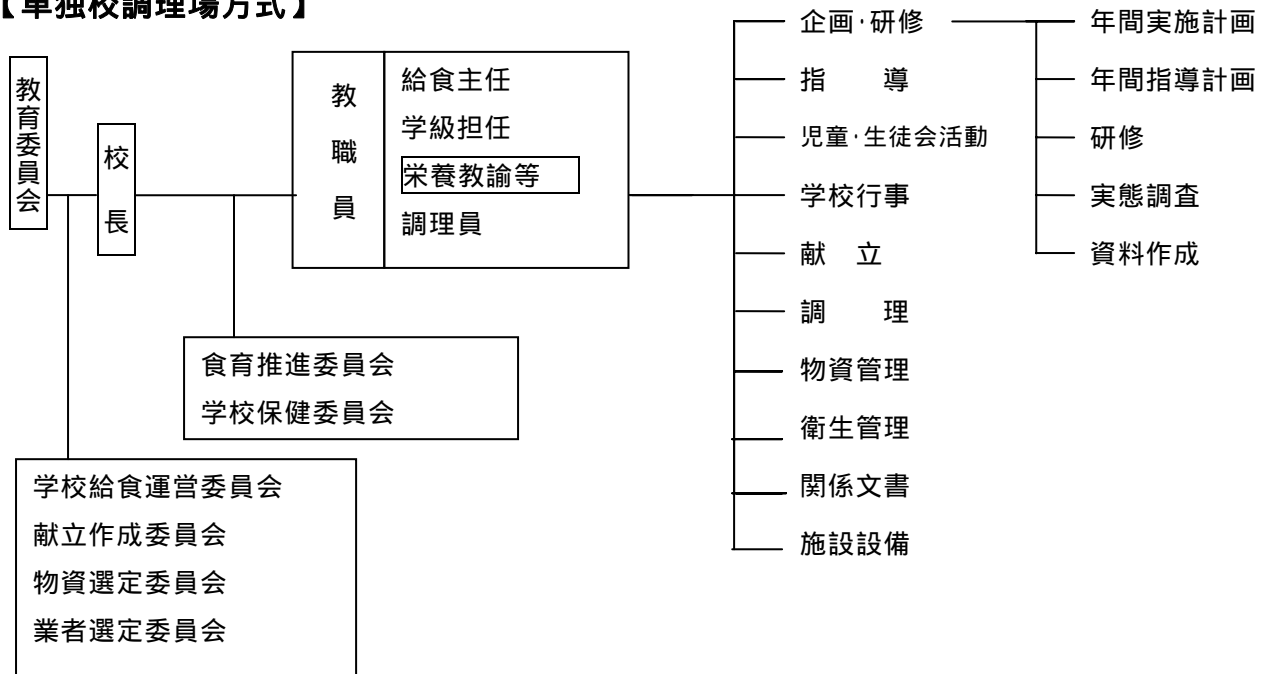
# 給食指導の推進体制

## 1 校内指導体制と教職員の役割

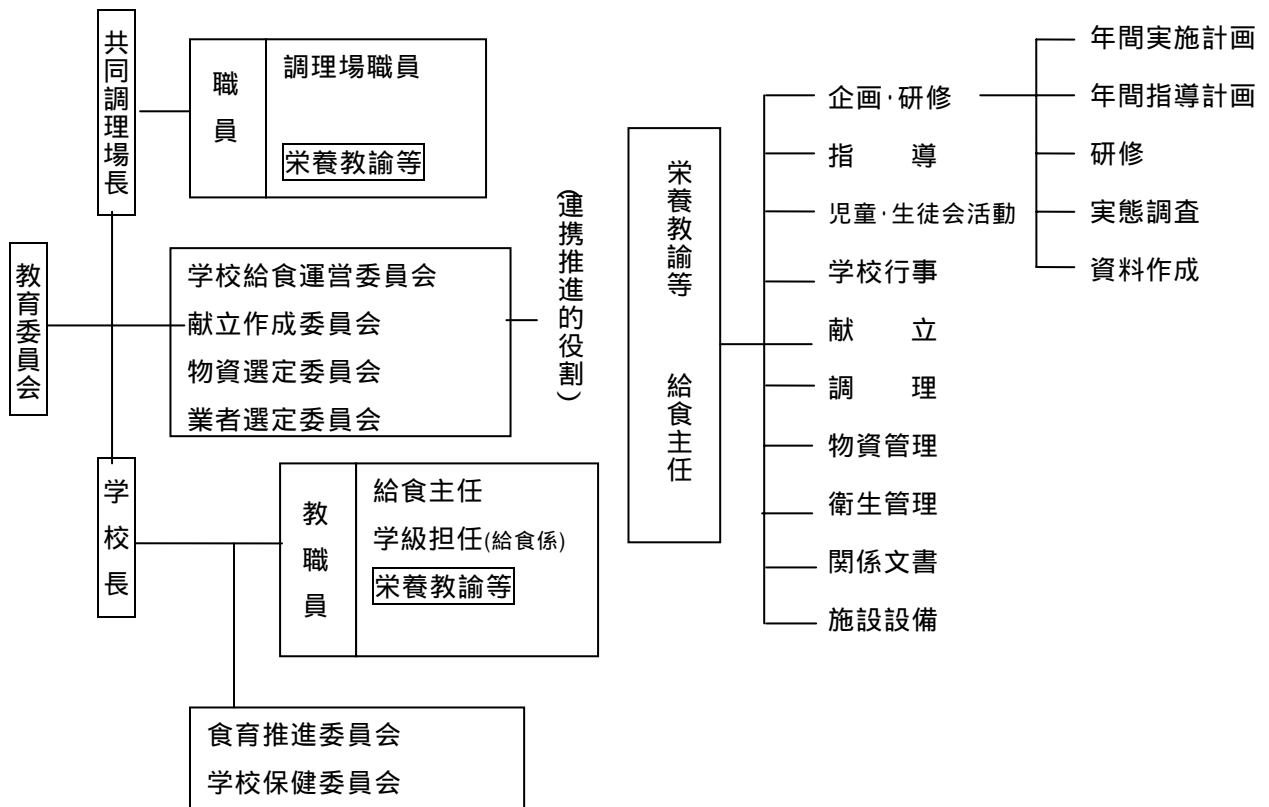
### (1) 校内運営組織

学校給食の運営組織例（栄養教諭等の運営組織への位置付け）

#### 【単独校調理場方式】



#### 【共同調理場方式】



( 2 ) 学校給食関係者の役割

関係者	役割及び留意事項
市町教育委員会	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食の開設、停止、廃止を決定する。</li> <li>2 学校給食の形態(完全、捕食、ミルク)、調理法(単独、共同調理場)、業務委託、学校給食費等を決定する。</li> <li>3 給食関係補助金等に関する事務を処理する。</li> <li>4 給食施設・設備の整備、維持のための諸業務を行う。</li> <li>5 給食関係職員を管理する。(業務委託方式を除く)</li> <li>6 給食予算の計画、執行、決算を行う。</li> <li>7 要保護及び準要保護児童生徒の認定業務を行う。</li> <li>8 学校給食の衛生管理等について、保健所との連携を図る。</li> <li>9 学校給食の充実、強化のための諸施策を行う。</li> <li>10 共同調理場を管理する。</li> <li>11 共同調理場方式の場合は、職務に漏れのないよう、学校と調理場の任務について調整と指導を行う。</li> </ol>
校長または共同調理場長	<ol style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食実施について基本的な方針、計画を立てる。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 学校給食の運営、指導、全般に関する企画管理の指導と監督に当たる。</li> <li>(2) 学校教育計画の中に、学校給食を正しく位置付ける。</li> <li>(3) 給食時間を日課表の中に正しく位置付ける。</li> <li>(4) すべての児童生徒が学校給食に参加できるよう配慮する。</li> <li>(5) 給食関係経費の予算を立て、その執行に責任をもつ。</li> <li>(6) 給食用物資納入業者を決定し、売買契約を結ぶ。(市町教育委員会)</li> </ol> </li> <li>2 学校給食運営組織を確立し、組織相互の統制を図る。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 給食主任を選び、給食関係事項を処理させる。</li> <li>(2) 学校の実情に即して、給食運営委員会・衛生管理委員会及び学校給食専門部会(係)を設けて、職員にそれぞれの職務を分担させる。</li> </ol> </li> <li>3 すべての職員を指揮監督する。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 単独校調理場方式では校長が、共同調理場方式では場長が、すべての職員の服務監督、指導命令の全責任者である。</li> <li>(2) 学校給食関係予算の執行が正確、かつ効果的に行われるようにする。</li> <li>(3) 職員の勤務時間を割り振る。</li> <li>(4) 調理従事員の健康管理について監督する。</li> <li>(5) 給食用物資の取扱いが適正になされるように指導する。</li> <li>(6) 経理に関する諸帳簿、物資の受払簿その他の諸帳簿並びに文書類等を校閲し、その取扱いについて指導する。</li> <li>(7) 学校給食の衛生管理について監督する。</li> </ol> </li> <li>4 教育委員会との連絡を密にする。               <ol style="list-style-type: none"> <li>(1) 施設設備の修理、改善、その維持管理に努める。</li> <li>(2) 要保護及び準要保護児童生徒の給食費等に関する予算が円滑に支出されるようにする。</li> </ol> </li> </ol>

関係者	役割及び留意事項
校長 または 共同調理場長	<p>(3) 調理従事員の人事管理が適切に行われるようにする。</p> <p>(4) 教育委員会の承認、届け出を要する事項は遅滞なく行う。</p> <p>ア 給食を中止する場合又は供給区分を変更する。</p> <p>イ 給食関係予算及び決算</p> <p>ウ 学校給食実施計画</p> <p>エ 学校給食運営組織</p> <p>オ 給食施設設備が亡失又は棄損した場合</p> <p>カ 要保護及び準要保護児童生徒の内申</p> <p>キ 給食用物資加工委託の契約</p> <p>ク 給食用物資に事故があった場合</p> <p>(5) 保護者をはじめ地域社会との連携を深める。</p> <p>ア 保護者の負担すべき給食費について協力を求める。</p> <p>イ 学校給食及び食生活の改善について保護者及び地域社会の人々を啓発し、給食の理解と協力を求めるように努める。</p> <p>ウ 保健所、学校給食会、民生児童委員などに連絡を要する事項は、遅滞なく行うようにする。</p> <p>エ 学校給食委員会を積極的、かつ効果的に活用する。</p> <p>(6) 毎月の学校給食について安全を図り、食中毒の防止に努める。</p> <p>ア 衛生管理委員会を組織し、円滑な運営に努める。</p> <p>イ 検食を行い、検食簿に記録する。</p> <p>(7) 共同調理場と学校の連携を密にし、学校給食の円滑な運営を図る。</p>
教務主任	<p>1 教育活動の一環として、給食指導計画立案に協力する。</p> <p>2 望ましい給食指導が実施できるよう、栄養教諭等や給食主任、保健主事の協力を得て研修の計画を立てる。</p> <p>3 特別活動を通じて児童生徒を給食活動に参加させ、望ましい人間関係を培うとともに、自主性を高めるよう配慮する。</p>
保健主事	<p>1 健康上の広い視野に立って学校給食に参画し、給食主任、学級担任、栄養教諭、関係職員と連携をとり助言を与える。</p> <p>2 学校保健委員会に学校給食に関する問題を提出し、学校給食のよりよい実施と成果が上がるように努める。</p> <p>3 教職員の健康管理計画を立案し実施する。</p> <p>4 給食指導計画の立案に協力する。</p>
給食主任	<p>1 教務主任や栄養教諭等と協議し給食指導の全体計画を立案して、研修、指導についての推進者となる。原案作成のため、給食委員会の組織・運営にあたる。</p> <p>2 学校給食や食生活の実態調査を実施し、指導目標の設定、指導計画の立案、指導方法の改善を図る。</p> <p>3 給食担当者の資質を向上させるため、研修計画を立て実施する。</p> <p>4 学校給食指導のため資料作成、収集に努める。</p>

関係者	役割及び留意事項
給食主任	<ul style="list-style-type: none"> <li>5 学級担任・栄養教諭等と連携をとり、給食指導に関する事項の徹底を図り、教育効果の向上に努める。</li> <li>6 日常の指導について連絡調整に当たり、実践指導の問題点等について各係・担当等に助言を行う。</li> </ul>
栄養教諭等	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 学校給食の実施に関する組織に参画する。</li> <li>2 児童生徒の実情を考慮した所要栄養量、食品構成表及び献立を作成する。</li> <li>3 学校給食の調理、配食及び施設設備について指導、助言を行う。</li> <li>4 望ましい食生活に関して、専門的立場から担任教諭等と連携して、児童生徒に対して集団又は個別の指導を行う。</li> <li>5 望ましい食生活に関して、近隣学校の児童生徒に対して、専門的立場から担任教諭等と連携し、集団又は個別の指導を行う。</li> <li>6 学校給食を通じて家庭及び地域との連携を推進するための各種事業の策定及び実施に参画する。</li> <li>7 調理従事員の衛生、施設設備の衛生及び食品衛生の適正を期すため、日常の点検及び指導、助言を行う。</li> <li>8 学校給食の安全と食事内容の向上を期するため、検食の実施及び保存食の管理を行う。</li> <li>9 学校給食用物資の選定、購入、検収及び保管に参画する。</li> <li>10 学校給食の食事内容及び児童生徒の食生活改善に資するため、必要な調査研究を行う。</li> <li>11 その他の学校給食の栄養に関する専門的事項の処理に当たり、指導、助言又は協力する。</li> </ul>
学級担任	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 給食指導計画に参画する。</li> <li>2 児童生徒と食事をともにし、日々の給食指導に当たる。</li> <li>3 特別活動を通じて児童生徒を給食活動に参加させ、望ましい人間関係を培うとともに、自主性を高めるように配慮する。</li> <li>4 食事の衛生、安全について指導を行うとともに、給食当番の指導を行う。</li> <li>5 給食当番や児童生徒の健康状態を把握し、記録する。</li> <li>6 給食主任と連携を密にして楽しい食事のできる雰囲気醸成に当たり、実践上の問題点について改善に努める。</li> <li>7 転入、転出、欠席等による児童生徒の増減を給食主任に連絡する。</li> <li>8 家庭との連携を密にする。</li> </ul>
養護教諭	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 学校医の指導の基に、児童生徒、教職員・調理従事員の健康管理をする。特に、日々の健康状態及び欠席状況を把握し、学校給食に起因する食中毒又は、感染症の予防と早期発見に努める。</li> <li>2 学校薬剤師の指導の基に、給食施設設備、器具等の衛生管理とその維持並びに食品の衛生に関し指導助言を行う。</li> </ul>

関係者	役割及び留意事項
養 護 教 諭	3 手洗、運搬、配食、後片付け等の衛生及び安全について指導する。また、必要に応じて資料を提供する。 4 学校給食の計画立案に参画して、専門的立場から助言するとともに、学級担任を補佐して、児童生徒に対し集団又は個別の指導をする。
学 校 給 食 調 理 員	1 栄養教諭等の指導助言を受けて、調理業務に従事する。 2 施設設備及び食品等を衛生的に取り扱い食中毒を起こさないよう細心の注意を払う。 3 納入される食品は、確実に検収する。また、食品の残量の確認を行う。 4 調理器具や食品類は、業務の能率を考慮して整理整頓し、かつ紛失破損等の事故を起こさないように注意する。 5 調理室及び倉庫等の戸締り、火気に注意して事故防止に努める。 6 調理中に異常があったときは、栄養教諭・学校栄養職員、給食主任等に通報し、その指示を受ける。 7 衛生的、合理的な調理をするため、職員間の共通理解を図り、研修を重ねるとともに、学校教育関係者であるという自覚をもって日々の勤務に当たる。 8 検便を定期的に確実に履行するとともに、身体に異常があるとき、またはその家庭に下痢や嘔吐患者がいるときは、衛生管理責任者等に申し出てその指示に従う。
会 計 係	1 給食費徴収、保管、支払いを的確に行う。(徴収係と支払い係は別の人) 2 会計簿の記録、証拠書類の整理を遅滞なく的確に行う。 3 校長、または、場長に会計関係諸帳簿の検閲を受ける。
学 校 医	1 学校給食について校長等の諮問に答える。 2 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参画する。 3 学校において発生する感染症、食中毒などの予防措置に助言を行う。 4 学校給食の衛生管理、栄養管理について必要に応じ助言を行う。 5 調理従事員の健康管理に関する助言を行う。
歯 学 科 医 校	1 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参画する。 2 学校給食の衛生、栄養管理のうち、特に歯科衛生について専門的な助言を行う。
学 校 薬 剤 師	1 学校保健安全計画の一環として学校給食の諸計画、実施、評価に参画する。 2 学校給食の衛生管理について専門的な指導と助言を行う。 3 学校給食で使用する洗剤、消毒薬品の選定及び使用方法等について助言を行う。 4 学校の飲料水及び用水の水質検査を行う。 5 給食関係諸室の換気、採光及び照明等の検査を行う。 6 学校給食用の食品及び器具の衛生検査を行う。 7 そ族、昆虫等の駆除について助言する。

### ( 3 ) 給食指導推進のための教職員の連携

給食指導を効果的に推進していくためには、これまで述べてきた教職員の他に、教頭・学年主任・生徒指導主事・事務職員・調理員等がそれぞれの職務に応じて、給食指導の充実に積極的に連携・協力をしていくことが大切です。そのためにも健康教育における学校給食の重要性について、日頃の校内の共通理解を図っておくことが必要です。

## 2 学校と共同調理場との連携

給食指導を充実するためには、学校と共同調理場の連携が重要です。学校給食の献立計画と食に関する指導の年間指導計画とが別々に行われることがないよう、積極的に連携を図り、計画的に食の指導を行うことが大切です。

### ( 1 ) 学校の役割

共同調理場方式の学校では、校長をはじめ給食主任等が、常に共同調理場との連携を積極的に図っていく努力をすることが重要です。特に、校長は、共同調理場に対して学校の教育の実態等について共通理解を深める働きかけを行うとともに、共同調理場兼務の栄養教諭等に、学校における給食指導の基本的な計画作成への積極的な参画を促し、必要に応じて各学級や全校集会などの給食指導等への協力を得ることができるようにするなどの方途を講ずることが必要です。また、学校、共同調理場、教育委員会等が参加する会議等を設けて、積極的に給食指導についての学校側の考え方等を提起するなどして共通理解を深めることも大切です。

教育活動の中で児童生徒に共同調理場の調理作業を見学させ、共同調理場内の一室で会食することなども、児童生徒に学校給食ができるまでの過程について関心や理解を深めさせるとともに、食生活や食材料等について積極的に関心を高める効果があります。

### ( 2 ) 共同調理場の役割

共同調理場においては学校給食の特質を踏まえ、各学校と十分な共通理解のもとに献立と料理づくりに努めるようにすることが大切です。

そのためには、栄養教諭等を中心に各学校との意見交換を行うなど連携を深めることが大切です。

また、日頃の給食指導や関連する教科の指導に必要な資料の提供などはもとより、積極的に学校を訪問し、児童生徒と給食を一緒に食したり、作る側の様子や献立について児童生徒に伝え、児童生徒の様子を知り、嗜好、残菜の状況などをきめ細かに把握したり、共同調理場から配送された料理について、温度、色彩、味等がどのように変化するかを把握することや、児童からの素直な意見、要望等を聞くなどの努力が求められています。

また、栄養教諭等が学校からの協力依頼を受け、給食時間や時間割の学級活動時間等において給食指導に積極的にかかわることも必要です。さらに、児童



生徒が共同調理場を見学して、一生懸命働いている調理員等の姿を見る機会を作り、調理員等とともに会食することによって、身近で親しみのある共同調理場になるよう工夫することも大切です。

### (3) 教育委員会の役割

教育委員会は、学校と共同調理場とが組織的に密な連携が保たれるように努める必要があります。

そのためには、教育委員会が積極的に共同調理場と学校に対して助言し、学校と共同調理場との意見交換等の場を設けることが考えられます。

例えば、校長、給食主任、栄養教諭等を中心とした給食指導委員会等の組織を設け、年間指導計画と献立計画との調整、学校訪問計画の作成、給食だよりの編集等について検討することが考えられます。

給食指導にかかわるこうした組織がその機能を発揮し、各学校に即した給食指導ができるように努めることが大切です。

## 3 幼稚園・小学校・中学校・高等学校・特別支援学校間の連携

生涯を通じて健康で安全な生活を送るための基礎を培うという観点から、学習指導要領（幼稚園教育要領）において、幼稚園・小・中・高等学校を通して健康教育の重要性が強調されています。特に、食生活は生涯にわたり心身の健康の保持増進の基盤となる生活行動の形成に大きなかかわりをもっていることから、食生活に関する一貫した指導を重視することが大切です。

そのためには、各学校種別に応じた食生活に関する教育の指導内容や指導方法、指導資料、指導実践事例等についての相互研究や、給食参観、一日入学等を通じて相互の連携を図ることが必要です。地域単位で健康や食事に関する種々の研修会等ももたれていますが、そのような機会に幼・小・中・高等学校の情報交換や話し合いを行ったりすることが望まれます。

## 4 給食指導に関する研修

研修は、教育の一環として行う学校給食の重要性を認識し、給食指導の充実と教職員の共通理解を図るために必要であり、次のようなものが考えられます。

対象者	研修のねらい	研修の内容	研修の方法
1 校長・教頭・共同調理場等の管理職や市町教育委員会の関係者	学校給食全般についての基本的な考え方・給食指導の指導方針等の理解を深める。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 教育課程における給食指導の位置付け</li> <li>・ 年間指導計画の必要性</li> <li>・ 食事内容や食事環境の改善の重要性</li> <li>・ 衛生管理及び衛生管理体制</li> <li>・ 指導体制の在り方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育委員会が主催する管理職研修会</li> </ul>

対象者	研修のねらい	研修の内容	研修の方法
		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養教諭等の給食指導に関する役割</li> <li>・ その他学校給食運営管理に関すること</li> </ul>	
2 給食主任	<p>教育の一環として行う学校給食の重要性を認識すると同時に、給食指導の推進役として、指導計画・指導内容について理解を深める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 教育課程における給食指導の位置付け</li> <li>・ 給食指導のねらいと内容</li> <li>・ 年間指導計画と献立計画との関連</li> <li>・ 教科との関連</li> <li>・ 給食指導の進め方の実際</li> <li>・ 指導のための組織づくり</li> <li>・ その他給食指導に関すること</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育委員会が主催する講習会及び研修会</li> <li>・ 教育委員会等が主催する研究協議会</li> <li>・ 給食主任相互の連携による研修</li> </ul>
3 学級担任	<p>学級活動や給食時の指導を直接担当する上で、学校給食全般について理解を深める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 給食指導の進め方の基本</li> <li>・ 給食時間における指導の実際</li> <li>・ 学級活動における指導の進め方</li> <li>・ 教科担任との連携による給食指導の進め方</li> <li>・ 献立や食事環境の意義</li> <li>・ 栄養教諭等との連携方法等</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 校内研修会及び研究会</li> <li>・ 教育委員会主催の講習会及び研修会</li> </ul>
4 栄養教諭等	<p>教育の一環として行う学校給食の重要性を認識し、栄養知識・調理技術等、指導上の専門的見識を高める。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 学校給食の意義</li> <li>・ 教育課程における位置付け</li> <li>・ 年間指導計画の意義と献立計画との関連</li> <li>・ 献立の教材化</li> <li>・ 献立の改善と多様化</li> <li>・ 衛生管理の方法</li> <li>・ 学級活動の進め方の実際</li> <li>・ 食生活と健康</li> <li>・ 食文化について</li> <li>・ 家庭・地域との連携の在り方</li> <li>・ 学校と共同調理場との連携方法</li> <li>・ 栄養指導法</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 教育委員会が主催する講習会及び研修会</li> <li>・ 教育委員会等が主催する研究協議会</li> <li>・ 栄養教諭・学校栄養職員相互の研修</li> </ul>

対象者	研修のねらい	研修の内容	研修の方法
5 調理員	<p>衛生管理の徹底や教育の一環として行う学校給食の重要性を認識し、栄養・食品等についての知識を高め、調理技術の向上を図る。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衛生管理の徹底</li> <li>・学校給食の意義</li> <li>・栄養・食品に関する事項</li> <li>・調理器具の取扱い</li> <li>・調理技術</li> <li>・物資の取扱い</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・教育委員会等が行う講習会及び研修会</li> <li>・調理員相互の研修</li> </ul>

## 第3節 給食指導の実際

### 給食指導の特質

#### 1 実践活動・体験活動の場

- (1) 食事の準備から後片付けに至るまでの一連の過程は、児童生徒の生活体験にもかかわる総合的な学習の場となり、実際の献立を前にしているので訴える力も強くなります。
- (2) 児童生徒に具体的に正しい食事の在り方や望ましい食習慣を身に付け、好ましい人間関係を育てるといふねらいを達成する上で貴重な実践の場です。

#### 2 望ましい食事のとり方の習慣化

- (1) 毎日繰り返し指導することにより、僅かずつでも蓄積しながら、児童生徒へ望ましい食事のとり方の習慣化を図ることができます。
- (2) 校内の共通理解のもとに、計画的に栄養教諭及び学校栄養職員による協力や指導の機会を持つことが大切です。

#### 3 個に応じた指導

- (1) 体格や活動する量、健康状態等の違いにより、食べる時間、食事の量、嗜好などについては個人差があるので、集団としての指導を基本としながらも、個に応じた指導に留意する必要があります。
- (2) 偏食が多い児童生徒に対しては、学級担任が家庭や栄養教諭等と連携を図りながら、指導することが大切です。

### 給食の時間における給食指導の展開の仕方

#### 1 給食の時間における指導上の留意点

給食の時間における給食指導は、食事という実践活動を通して行われるものであり、具体的な指導の手だてが必要です。

- (1) 食事にふさわしい環境づくりに努めること。

教室で食事をする学校では、明るく清潔な室内の整備を児童生徒の自主的な参加のもとに進めることが大切です。

食堂・ランチルームでの給食についても、常に清潔な室内作りに努めることはもとより、好ましい人間関係の育成を図る上から、時には、複数の学級の交流を図るなど幅広い活動が望まれます。

- (2) その日の食事内容に即して指導を行うことが効果的であること。

健康によい食事のとり方や食事のマナー等の指導は、具体的なその日の献立や食品を取り上げて行うような工夫が、児童生徒の関心を深めることができる上からも大切です。

食べるという本来の楽しさを阻害することのないように留意する必要があります。

あります。

( 3 ) 安全・衛生に留意すること。

給食の時間の活動は、食べ物を扱う活動であることから、手洗いや衣服の清潔、準備や後片付けの安全、衛生に注意することが大切です。

指導にあたっては、実践を通して習慣化が図られるようにすることが大切です。

( 4 ) 個に応じた指導をすること。

給食の時間は、教師も児童生徒も共に心が開かれる場であり、教師は児童生徒の中に入って食事を共にしながら、児童生徒の心や体の健康状態を観察します。

欠けている面の指導ばかりでなく、よい面を伸ばすなど個に応じた指導をすることが大切です。

食事の量や嗜好は個々の児童生徒によって異なることから、個々の実態に即して、温かく、また根気よく指導に当たることが大切です。

( 5 ) 児童生徒の自主的な活動を大切にしたい指導に努めること。

給食当番や係の活動は、給食の運営の要となるので、活動を進めるにあたっては、常に児童生徒が積極的に、責任をもって参加できるよう配慮が必要です。

小学校高学年や中学生では、給食活動の円滑な運営について、時間割の学級活動時間などで取り上げ、児童生徒の自主的な活動を重視することが大切です。

( 6 ) 好ましい人間関係を育てるよう配慮すること。

給食の時間は、みんなで楽しく、仲良く食べる時間であり、好ましい人間関係を育てる上で大切な時間です。

給食の時間の席の配慮やグループづくり、話題の提供、明るい食事環境の整備などについて、きめ細かな配慮が必要です。

## 2 給食時間の指導の流れ

(小学校の例)

	給食当番の仕事	その他の児童
12:10 準 備 (5分)	<p>トイレに行く。 手洗いをする。(せっけん、消毒液でいねに洗う) 身じたくをする。(白衣、帽子、マスクの着用) 給食当番の衛生チェックをし記録する。 給食を取りに行く。</p>	<p>環境作りをする。(窓あけ、ゴミ拾い) トイレに行く。手洗いをする。 配膳台を出して拭く。 食卓づくりをする。 机やイスをならべる。机を拭く。 ランチョンマットを用意する。</p>
12:15 配 膳 (10分)	<p>安全に気をつけて運搬。 手順良く、適量につぎ分ける。 食缶やかごを片付けがしやすい位置におく。 白衣、帽子は、番号をそろえきちんとたたんで袋に入れる。</p>	<p>静かに席について待つ。 静かに並んでおぼんを持って、配膳する。</p>
12:25 食 事 (25分)	<p>「いただきます」のあいさつをする。 食事をする。 ・ 楽しい雰囲気会話しながら食べる ・ よくかんで、こぼさないように食べる ・ マナーを守って食べる ・ 好き嫌いなく、残さず食べる 「ごちそうさま」のあいさつをする。</p>	
12:50 後 片 付 け (10分)	<p>食器や残菜を種類ごとに、入れ物に返す。 テーブルの後片付けをする。 ・ 机をふく ・ ランチョンマットを袋になおす 食器や食缶を配膳室のコンテナへ運ぶ。 ・ 配膳台を片付ける ・ 教室に食器や食缶、はしやソースの容器など運び残しがないか確かめる 歯みがきをする。</p>	

13:00

### 食器の返却

- ・ 1時10分までに配膳室へ返す。
- ・ 食器は種類別にきちんとそろえる。
- ・ はしばこは、向きをそろえて、立てないで水平におく。

### 残 菜

- ・ 食べ残し、魚の骨、卵のカラ、アルミはく、竹串梅干しの種、くだもの皮、デザート容器など入っていた入れ物に入れて、給食センターに返す。
- ・ パンの食べ残しは、一つの袋にまとめ、パンのかごに入れて返す。
- ・ パンや牛乳、デザートなどの持ち帰りは禁止。

( 中学校の例 )

	当 番 生 徒	当 番 以 外 の 生 徒
12:35 準 備 15 分	手を洗い身じたくをする。 給食当番の衛生チェックをし記録する。 ワゴン・ご飯(パン)・牛乳を運ぶ。 食缶等を配膳台の上に、セルフサービスの時 取りやすい順番に並べる。 食缶等の整理。	机や配膳台を並べふきんで拭く。 (給食部) 手を洗い、席で静かに待つ。 当番の合図で班ごとに順番に並んで取り に行く。 (体調次第では食前に減らしておく。)
12:50 食 事 15 分	お昼の校内放送開始 全員が席についたら「いただきます」 マナーを守り楽しく食べる。 ・ 背筋を伸ばして食べる。 ・ よくかんで食べる。 ・ 大き過ぎる声でしゃべらない。 ・ 食べ残さない。(食前に減らしておくなどの工夫をする) ・ 時間内に食べ終わる。	
13:05 後 片 づ け 5 分	「ごちそうさまをしましょう」の放送の合図で、あいさつをし後片付けをする。 ・ ストローとその袋を牛乳パックの中に入れ、折りたたんで、ビニール袋に入れる。 ・ ジャムやふりかけの袋などはビニール袋に入れる。	
	当 番 生 徒	当 番 以 外 の 生 徒
	ワゴンはリフトまで、ご飯(パン)の容器と牛 乳ケースは1階まで運ぶ。(ご飯の容器は水を入 れて)	机をもとに戻し、ゴミを拾う。 配膳台を拭いてなおす。(給食部)
13:10	歯 磨 き	昼 休 み

( 留意点 )

準備時間中に配膳が終わるように、4校時の授業の終了を守ることを確認する。

4校時の授業が教室以外の時は、事前に班編制をし、机を並べかえておく。

配膳方法を生徒自身によるセルフサービス方式とする。

全職員が学級での会食と日々の指導に当たる。

給食部での役割の細分化と日直及び班員の役割を明確にして、自主性を発揮できるようにする。

教師が班の中で生徒と一緒に食べることにより、マナーや日常の話題を語らいながら、よりよいマナーと望ましい食習慣の形成ができるように努力する。

### 3 給食当番や係の活動の工夫

#### 係の活動

児童生徒が自分達の学級をよりよくしようとの意欲をもって話し合い、仕事を分担処理する活動であり、能力・個性に合った活動を自発的に興味をもってできるので、活発な活動が期待できる。

学級活動の時間などで話し合い、工夫しながら進めていくことが大切である。

## (係活動内容例)

献立の掲示、紹介  
台ふきん用のバケツや水の用意  
配膳台の用意  
給食開始・終了の合図  
食後の反省やお楽しみ会の司会進行  
黒板カーテンの開閉  
服装の点検・給食当番の手洗い点検  
給食後の後片付け点検

## 当番の活動

学級の児童生徒が交代で活動に参加するという実践を通して、学校・学級生活における協力・責任など、よい習慣や態度を身につける効果がある。

小学校においては、衛生・安全・時間的能率等を考えて、低学年は仕事を細分化して、多くの児童が分担し、活動できるように配慮することも大切である。

当番は、一定の日数の中で全員が参加して行うことが望ましいので、適宜交代して実施できるようにし、作業の流れや負担等を考慮して、交代の時期を決めることが大切である。

給食当番は、清潔な身支度や手洗いなどに十分な注意を払うとともに、運搬や配膳を手順よく行うことができるように指導することが大切である。

体調不良の児童生徒は給食当番をしないように配慮する。



**(給食当番の仕事)**

(小学校の例)

1 **取りに行くとき**

- ・手を洗って、自分の番号の白衣を着る。
- ・先生を先頭に、一列に並んで取りに行く。
- ・自分の学級のものか、確かめてから運ぶ。

2 **配膳**

係	はじめ	おわり
おぼん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼんをみんなにくばる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おぼんをかごにそろえて入れる。おぼんがよごれていたなら、ティッシュやふきんで拭いてからかごに入れる。</li> </ul>
食器	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食器を落としたり割れるので、ていねいに運ぶ。</li> <li>・盛り付けしやすいように配膳台に出す。</li> <li>・配膳がすんだ後、食器かごを後片付けがしやすいように置く。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・最初入っていたように、きちんと並べて返す。</li> <li>・はしを忘れないように返す。</li> </ul>
おかず	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おかずを食器に盛り付ける。</li> <li>・盛り付けたおかずを配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・つぎ分けた道具を中に入れてふたをして返す。</li> </ul>
ごはん	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ごはんを食器につぎ分けて配る。</li> <li>・パンのときはパンを配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食缶の中に水を1～2cmほど入れる。</li> <li>・パンの食べ残しは、袋1つにまとめ、パンの箱に入れて返す。</li> </ul>
汁物 食等	<ul style="list-style-type: none"> <li>・温食を食器につぎ分けて配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おたまを中に入れてふたをして返す。</li> </ul>
牛乳	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳をおぼんの右上にのせて配る。</li> <li>・ストローを1つずつ配る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳パックはビニールに入れて口をしぼり、配膳室に持って行く。</li> </ul>

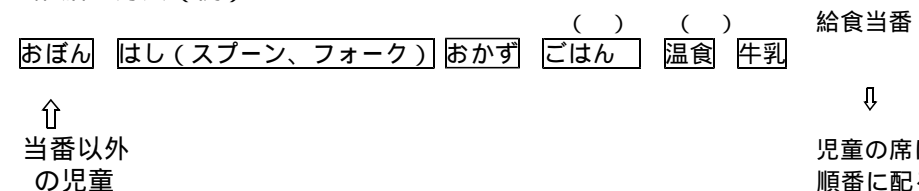
3 **盛り付け・配膳が終わったら**

- ・食べた後の片付けがしやすいように、食器やおぼんのかごをならべておく。
- ・白衣はきちんと折りたたみ、袋に入れ、保管場所に下げる。

4 **食器などを返すとき**

- ・はじめと同じように、先生を先頭に一列に並んで返しに行く。

\* 配膳の方法(例)



給食当番の人数は、1・2年(12名)、3年(10名)、4・5・6年(8名)というように学年に応じて設定している。

\* 給食に関するものの洗濯

1 白衣の洗濯

- ・当番の児童は、金曜日に家に持ち帰り、洗濯して次の当番の人に渡す。
- ・学年の終わりにクリーニングに出し保管する。

2 給食用ハンカチ・マスク・ランチョンマットの洗濯

- ・金曜日に家に持ち帰り、洗濯して月曜日に持ってくる。
- ・給食用ハンカチは毎日もって帰り、洗濯したものを毎日持ってくる。

3 台ふきの洗濯

- ・金曜日の給食の時間が終わってから、洗濯をする。

#### 4 給食の時間におけるグループづくりの工夫

学校給食は、会食を通して好ましい人間関係を育成することをねらいの一つとしています。一人で食べるより仲間と共に食べることは、楽しさを増します。

児童生徒同士、また教師と同じテーブルで、気楽に話せる雰囲気の中で食事することは、精神的によいばかりでなく、食欲を増し健康上からも大切なことです。

- (1) グループづくりでは、児童生徒の発達段階やグループの目的などを考慮します。
- (2) グループを編成するということは、一人一人の児童生徒を学級集団の中で生かすことであるので、一部の児童生徒だけが楽しく、一部他の者が不快な心を抱くことがないようにします。
- (3) グループ編成の例として、座席順、列交換、地域別、誕生月別、全校縦割り等があります。
- (4) グループ訪問は、担任が、進んでグループの中に入り、児童生徒と楽しく食事することで親近感も深まり、楽しい雰囲気を盛り上げる効果があります。また、個人差に応じた指導もでき、児童生徒理解も深まります。

## 給食の時間における食に関する指導

### 1 放送やビデオ活用について

- (1) 給食時間の放送は、一斉に献立について指導を行う最もよい場です。しかし、長時間にならないように留意し、その時期も内容によって食事前・食事中・食後の適切な時間を選ぶことが大切です。特にビデオ放映については食後の適切な時間を配慮することが大切です。
- (2) 放送用の文章は、正しく、美しい話し言葉で、分かりやすい表現にします。1分間に300字程度を目安にします。
- (3) 指導の内容は、食事中であることを十分に配慮し、食欲を減退させるような内容はさしひかえます。また細かい数字をあげての理解を必要とするのもさけたほうがよいでしょう。その日の献立に関するものを中心とし、衛生指導・食べ方指導なども随時取り入れていくと効果的です。

#### < 具体的事例 >

給食を楽しくするためのムード作りに音楽を活用する。

- ・ 人の心を和ませる適切な曲を選ぶ
- ・ 給食時間のテーマ音楽を作る
- ・ 自然の音を生かし、給食に季節感を盛り込む

栄養や食事のエチケットなどの放送を行う。

- ・ 今日の献立名や食品名を知らせる
- ・ 栄養クイズ（食品や栄養素をクイズ形式で行う）
- ・ 紙芝居
- ・ 給食委員会からのお知らせ
- ・ 栄養、食品についてのワンポイント情報

ビデオ録画を活用する。

- ・ 食事マナー、給食当番活動、給食時間、給食調理場の様子など

### 2 資料等を活用した指導について

食について、児童、生徒が興味関心を持ち、楽しみながら技能や知識を身につけるために、効果的な資料を工夫します。それを給食時間の食前・食中・食後、または、集会活動、掲示資料などいろいろな場面を活用し、担任及び栄養教諭等が指導を行います。

#### < 具体的事例 >

#### (1) 一口メモの活用

一口メモは、栄養教諭等が毎日の給食のメニューについての説明を、簡潔に記しているものです。

低学年では担任、高学年では日直の児童が「いただきます」を言う前に読み上げたりして活用します。

材料やメニューの名の由来、食品の原産地や栄養面での特徴などを聞くことにより、食物に対する興味も自然に高まります。難しい言葉について

は、担任がわかりやすく説明します。

(2) ゲーム

箸の指導

箸の指導は、指導したからすぐできるようになるとは限りません。給食の時間や家庭と連携し、継続的な指導が大切です。

ア 高学年

- ・ コップからコップへ 20 個の大豆を移動させ、その時間を計る

イ 中学年

- ・ 20 個の豆を箸を使ってコップへ 1 分間で移す
- ・ 米粒に色をつけ、それを選んで箸ではさみあげる

ウ 低学年

- ・ 10 個の碁石を使って皿から皿に移す

栄養指導のためにカルタを使って

栄養に関する指導は、給食の時間に献立を発表する際に行うと、目の前の食材について関連づけながら学ぶことができます。日頃からゲームの中に取り込むと、自然に意識が高まっていくと考えられます。

## その他の特別活動における給食指導

学級活動における給食指導のねらいを達成するためには、指導の内容を工夫するとともに、特別活動の内容である学校行事及び児童会・生徒会活動との関連を図り、それぞれの特質ある内容を生かしながら、指導の効果を高めていくよう配慮することも大切です。

さらに、その他学校生活のいろいろな機会をとらえて指導することが必要です。

### 1 学校行事における給食指導

小学校及び中学校の学習指導要領解説特別活動編では、学校行事の中の「健康安全・体育的行事」の内容の例示として、小学校では「健康診断や給食に関する意識を高めるなどの健康に関する行事」、中学校では「健康・安全や学校給食に関する意識や実践意欲を高める行事」を示しています。現在、各学校における学校給食の実施状況を見ると、日常の会食のほか、全校または学年で食事をする等の学校給食の形態、例えば、新入生歓迎給食、勤労感謝給食、給食週間の給食、卒業おめでとう給食等が取り入れられるようになっていきます。これは、全校または学年単位で、学校生活に秩序と変化を与え、集団への所属感を深め、学校生活の充実と発展に資する体験的な活動であり、学校行事としての活動と考えることができます。

この場合、これらの活動を学校行事として年間指導計画に明確に位置付け、教職員間の共通理解を図っておくことが大切です。

#### (1) 健康安全・体育的行事における給食指導

健康・安全や給食に関する意識を高める行事は、児童生徒自らが自己の発達や健康状態について関心をもち、心身ともに健全な生活の実践に必要な習慣や態度を育成するというねらいを達成するために行われるものであり、例えば、上記の新入生歓迎給食などのほか、親子給食、お年寄り招待給食、異学年交流給食なども考えられます。

#### (2) その他の行事における活用

いろいろな学校行事を活用することによって、学校給食に関する意識を高めることができる場合には、それらの行事の中に学校給食を取り入れることも大きな効果があります。

< 例 >

儀式的行事・・・開校記念日を祝して行う全校給食

文化的行事・・・文化祭等で給食委員会の研究や調査の発表

遠足・集団宿泊的行事・・・炊飯活動などの体験活動を通し、食事に関する意識を高める

勤労生産・奉仕的行事・・・学校農園等で児童生徒が育てた作物を学校給食に使用することで、生産の喜びや勤労の尊さ、感謝の心の育成につながる。

## 2 児童会・生徒会活動における給食指導

児童会・生徒会活動は、自分たちの学校生活の充実と向上を目指して、全児童生徒が協力して諸問題を解決する集団活動です。

学校給食に関する活動は、通常、委員会活動の中の給食委員会などが中心となって行われています。給食委員会の活動としては

### (1) 給食の時間における活動

- ・ 安全で清潔な運搬や配膳、後片付けなどが能率的に、しかも自主的にできるような活動を行う。
- ・ 食品や栄養に関する内容や郷土食、行事食等の放送原稿を献立に沿って作成し、給食の時間に放送する。または、放送委員会に資料を提供する。
- ・ 献立（栄養）黑板や給食日誌の記入をする。
- ・ ランチルーム等の運営に協力する。

### (2) 児童会・生徒会における活動

- ・ 給食に関する諸問題を解決するために、食事の嗜好などの必要な調査研究を行う。
- ・ 給食の仕事を分担処理する活動ができるように話し合う。
- ・ 給食新聞の発行や給食コーナー等へ資料の展示や掲示をする。

特に中学校においての給食委員会活動は、より自主的に行われることから、給食実施上大きな効果を期待できる活動となります。

### (3) 食事に関する学校行事や地域の行事に参加する活動

- ・ 健康安全・体育的行事等の学校行事に協力する。
- ・ 給食や食事に関する調査を行い、文化祭等で発表する。
- ・ 地域の食文化に関する行事に給食委員会として積極的に参加する。

なお、給食に対するの関心や意識を高めるためには、他の各種委員会と連携を図りながら活動することも大切です。例えば、保健委員会での手洗いや歯磨き、給食前の換気、放送委員会での給食の時間の校内放送の計画、給食の時間の音楽放送、献立放送、栄養メモの放送などが考えられます。

また、美化委員会での教室及びランチルームの美化や環境づくり、新聞委員会での新聞発行、掲示活動など連携を図ることも大切です。

## 3 随時に行う給食指導

心身の健康と深い関係がある食事に関する指導は、給食の時間だけでなく、学校生活のあらゆる機会をとらえて実施する必要があります。

例えば、朝や帰りの会、集会の場等が考えられますが、この場を活用して、学級担任等が「食生活と健康づくり」「栄養と健康」「食料の生産、流通」等について、その日の食事内容に即して指導したり、また、招待給食の計画を立てることなども考えられます。

また、給食だよりや献立表をそのまま家庭に持ち帰らせるだけでなく、その内容の重点について説明する時間として活用することも大切です。

## 第4節 個別に行う給食指導

### 個別指導の意義と内容

#### 【ポイント】

給食指導では、自分の健康を考えて自己管理ができるような態度や能力を育てるために、どのような食品をどれだけ食べる必要があるかを考えて、食品を選択することができるように指導する必要があります。

そのためには、学級担任は、できるだけ一人一人の児童生徒の健康状態や個性を把握して必要に応じて個別指導をすることが大切です。

近年、児童生徒に、肥満傾向や糖尿病・貧血等の兆候を示すものが出ていることが指摘されています。

このことは、栄養の偏りなどの不適切な食事も原因の一つと考えられていることから、極端な好き嫌いや少食・肥満などが見られる場合は実態をよく把握し、適切な指導助言を与えることが必要となってきました。

### 個別指導の進め方

#### 1 実態の把握

好き嫌いが多かったり、過食、少食、肥満、アレルギー等の傾向のある児童生徒の実態把握や指導に際しては、特に個人の人格を傷つけないような配慮が必要です。家庭の生活や食事調査、嗜好調査、健康状態についての調査等を行うことは、個別に指導する上で重要なことです。その場合でも、児童生徒や家庭のプライバシーを重んじ適切な配慮をすることが大切です。

#### 食生活調査(例)

	_____年_____組	氏名_____
《生活や食事についての具体的な状況》		
起床と就寝の時刻	起床( : )	ごろ)
	就寝( : )	ごろ)
朝食( 近いものに )	ア	いつも食べる
	イ	1週間に1~2回食べないことがある
	ウ	1週間に3~4回食べないことがある
	エ	ほとんど食べない
偏食( 近いものに をつけて ( )に食品を)	ア	多い( )
	イ	少ない( )
	ウ	しない
食欲( 近いものに )	ア	旺盛
	イ	普通
	ウ	不振
特に食べさせてはいけない食べ物 ( 主治医に相談して)		)
特に注意していること( )		)

## 2 指導の場

個別指導を行う場としては、給食の時間や、栄養相談の機会などが考えられます。

### (1) 給食の時間での指導

学級担任等がグループに入り、一人一人の様子を観察しながら指導します。少食や好き嫌いの多い場合は、始めに食べられるだけの量を盛りつけて順次増量していくような配慮をしたり、グループの仲間が一人一人のよい点を認め、温かく励まし合うことによって効果を上げる場合もあります。

### (2) 栄養相談

貧血、肥満指導、アレルギーなどについては専門的な知識を要するので学級担任や栄養教諭等及び学校医、主治医、養護教諭、保護者等の中で連携をとり共通理解を図りながら無理なく指導することが大切です。

## 3 指導の方法

### (1) 肥満傾向にある児童生徒の指導

肥満が継続した場合、将来高血圧症や糖尿病、心疾患など生活習慣病発生の原因となりやすいといわれていることから、学校と家庭が協力して指導を進めることが大切です。

肥満の原因としては、運動量が少なく食べる量が多いなど、運動量と食事量の調和がとれていないこと等や精神的な不満により起こることもあります。

肥満の体重減量のための食事指導は非常に困難を伴い、継続させるためには本人が自主的に取り組む姿勢が何よりも大切であり、学級担任は家庭を始め栄養教諭等及び養護教諭とも十分連携をとり全体の協力体制で進める必要があります。また、単に食物摂取の量や質のコントロールばかりでなく、肥満の裏付けとなっている生活の変化や食事を取り巻く環境の変化などにも注意しながら進めることが大切です。

#### 給食の時間の指導

ア よくかんで食べ、早食いをしない。

イ 好き嫌いをしないでバランスよく食べる。

#### 運動量を増やすための指導

ア 放課後、休み時間はできるだけ戸外へ出て体を動かして遊ぶ。

イ 個人的に目標を立てて継続して行う。

#### 肥満と健康についての啓発を図り指導

ア 肥満が引き起こす病気、太り過ぎはなぜいけないか等について理解する。

イ 食事は適量をバランスよく、特に、主に体をつくる食品をしっかりとるようにする。

ウ 糖分が多い食品をとり過ぎない。

エ 運動量を増やし、規則正しい生活習慣の確立を図る。



家庭との共通理解、協力を得る指導

ア 肥満と健康について啓発する。

イ バランスのとれた適量の食事を三食しっかり食べるようにする。

ウ 特に成長期であるから、主に体をつくる食品はしっかりとるよにする。

エ 家庭で団らんを大切にし、楽しく食事をする。

オ 戸外での遊びを工夫して運動量を増やす。

カ 規則正しい生活を継続する。

(2) やせたい願望による少食の児童生徒の指導

思春期には、ややもするとやせたい願望から、食事の量を減らしたり食べない傾向も見られます。朝食を食べないことから授業中に気持ちが悪くなったり、貧血で倒れたり、空腹のためイライラすることもあります。やせたい願望による少食の児童生徒に対しては、無理に減食した場合の弊害について理解させるとともに、家庭とも十分連携をとりながら指導することが大切です。

給食の時間の指導

ア よくかんで食べる。

イ 好き嫌いをしないでバランスよく食べる。

少食と健康について啓発を図る指導

ア 健康な体をつくるために、運動、休養、食事の調和のとれた生活をする。

イ 無理に減食すると、体調に変化をきたし、無月経、貧血、集中力がなくなるなどの弊害が起こることもある。

ウ 食事は適量をバランスよく、特に、主に体をつくる栄養素をしっかりとるようにする。

家庭との共通理解、協力を得る指導

ア 少食と健康について啓発する。

イ バランスのとれた適量の食事を三食しっかり食べるようにする。

ウ 家庭では団らんを大切にし、楽しく食事をする。

(3) 偏食傾向のある児童生徒の指導

偏食とは、「ある成分の食品を全く食べない」といった栄養的な偏りのある状態のことをいいますが、一般的には「食べ物の好き嫌いが激しいこと」を意味します。偏食が著しい場合には、成長や生活に必要な栄養が確保できないので、貧血を起こしたり、精神が不安定になったりするなど健康や人間形成にも影響を与えます。

偏食原因を理解する

偏食にはいくつかの分類があります。その分類を利用して、原因を理解します。

ア 絶対的偏食（原発性偏食）

食物アレルギーなどのように体質により食べられない食品がある場合で、担当医の指示に従って対応する。

イ 相対的偏食（心因性偏食）

- (ア) 嗜好性偏食・・・ 離乳期から起こるもので母親の嗜好が子どもの嗜好を決定する原因となる。
- (イ) 模倣性偏食・・・ 心理的要因で、父母、教師や友人の嗜好をまねて偏食するようになる。
- (ウ) 要求的偏食・・・ 特定の食品を継続的にとると、その食品に対する要求が強くなる。
- (エ) 連想性偏食・・・ マカロニを見てミミズを連想して食べられないなど、神経過敏の児童生徒に見られる。

偏食原因の把握

指導に当たっては、まず食物アレルギー調査等の結果を十分に踏まえて、絶対的偏食を的確に把握します。そして、健康観察をする場合は一人一人の児童生徒に気配りし、つぶやきや小さな行為を受け止め、その原因を把握していくことが大切です。特に、給食の時間に腹痛を訴えるような児童生徒には配慮が必要となります。また、偏食は日常の食生活と深い関係があるので、家庭との連携を図りながら徐々に時間をかけて指導します。

指導の方法

ア 配食方法の工夫

嫌いなものは少し盛りつけ、食べられたという満足感を与える。そして、その努力をほめて意欲を高める。

イ グループの変更

よく食べる子と同席させて食べさせたり、仲良しグループで楽しく会食する。また、時には同様な児童を組ませてお互いに励まし合う。

ウ 食事環境の整備

花やテーブルクロスなどで会食に変化を持たせる。

エ 適切な栄養指導

栄養教諭等による栄養指導を通して食事の大切さを知らせる。

(4) 会食の時間を適切に使えない児童の指導

小学校の低学年や中学年の児童には、会食の時間が適切に使えないことがあります。会食の時間が極端に早い場合や遅い場合には、本人の気持ちを大切にしながら個別指導も必要になります。

ア 原因を把握する。

(ア) 早すぎる児童についての原因の把握

- a よくかまずに飲み込んでしまう。
- b 食事のマナーに課題を持つ。

(イ) 遅すぎる児童についての原因の把握

- a 会話と食べる時間が調整できない。

- b 偏食がある。
- c もともと食べる量が少ない。
- d 基本的な食習慣が身に付いていない。
- e 腹が空いていない。
- f むし歯や抜去歯があって咀嚼に時間がかかる。

イ 個の課題に応じた指導の工夫

- (ア) 学級活動の時間等に、会食の時間を適切に使い、和やかに食事をするための大切さを発達段階に即して理解させる。
- (イ) グループの仲間や担任等と一緒に食べながら、望ましい時間の使い方を習慣化させる。
- (ウ) 給食時計や音楽放送などで食べる時間を自然に意識させる。
- (エ) 会話と食べる時間を調整できない児童には、聞くことを重視するよう指導する。
- (オ) 盛り付け量を調整し、一緒に食べ終わるような経験を重ねる。
- (カ) 給食時間を十分に確保する。
- (キ) 早すぎる児童には、ごはん(パン)、おかず等を交互に食べることや、よくかんで食べることを習慣化する。おかわりをする場合、食べる前に希望を聞いて分配し、ゆとりを持って食べられるようにする。
- (ク) 「給食カード」などを活用して、よい点を見つけていく。
- (ケ) 栄養教諭等や担任が、咀嚼と栄養の関係を教えたり、食事のマナーを指導する。



## 第5節 特別支援学校における給食指導の在り方

食育基本法や学校給食法等に示されている学校給食の目的については、特別支援学校にも適用されることから、基本的には小・中学校等と変わるものではありません。

しかし、特別支援学校において学校給食の目的を実現するためには、第2章第1節に示されている小・中学校等に準ずる指導の目標や内容に加え、障害による学習上又は生活上の困難を改善・克服するための指導の目標や内容も必要となるため、小・中学校等にはない特別な指導領域である「自立活動」の指導と関連づけた給食指導を展開していくことが必要です。

### 給食指導の特性

障害のある幼児児童生徒一人ひとりが自立した社会生活が送れるよう、食事に関する正しい知識や望ましい食習慣などの生きる力を身に付けることを目指した指導を行うことが大切です。

「食べる」ことは、生きるための基本です。特別支援学校における食に関する指導は、幼児児童生徒の「いのち」を守り育てることにつながる指導の中心であり、個々の障害の状態や発達段階、生活環境などの実態を的確に踏まえた指導方法等を工夫することが望まれます。指導に当たっては、給食時間だけを部分的に取り上げるのではなく、各教科等の指導や家庭と連携し、生活全体の中で指導する必要があります。

参考 特別支援学校における食に関連した各教科等の指導内容

「食に関する指導の手引き 第一次改訂版」文部科学省 平成22年3月】P177～参照

#### 【ポイント】

正しい摂食行動がとれなかったり、拒食・偏食が多く見られたりするなど、幼児児童生徒により課題がかなり異なるので、実態に即したきめ細やかな指導と適切な配慮が必要です。また、食に関する実態把握の視点として、特別支援学校学習指導要領解説「自立活動編（幼稚部・小学部・中学部・高等部）」を参考にしながら、整理することも必要です。

### 実態に即した給食指導の推進

#### 1 給食指導の基本方針の確立

給食指導や給食活動は、学校運営上重要な部分を占めるので、第2章・第2節「学校給食の進め方」を参考にしながら、学校としての指導方針、指導運営組織、役割分担を明確にするとともに、全教職員の共通理解を図り、一体となった指導を展開することが大切です。

#### 2 実態に応じた給食指導

実態に応じた給食指導を進めるためには、保護者や主治医等から正確な情報を集め、学校医、担任、自立活動担当教師、養護教諭、栄養教諭等の意見も踏まえながら実態や課題を明確にしていくことが必要です。

特に、入学時からの健康状態、栄養状態、活動量、発育曲線、食物アレルギーや体質、極端な偏食等の情報を具体的に把握し、個々の指導計画を作成して、指導の継続を図ることが重要です。

また、発育の状況に応じて個別指導も必要になってきますので、個別指導の目的、指導開始時の様子、指導の結果等については、指導計画と一体化した「個人記録表」を作成するなどして、次年度に引き継ぐ体制づくりを工夫することも大切になってきます。

そして、幼児児童生徒の健康状態や心理状態は、さまざまな要因で微妙に変化することを念頭において指導方法等を評価・改善していくことも必要です。

## **豊かな給食活動の工夫**

### **1 魅力ある献立の工夫**

学校給食の第一の役割は、栄養のバランスがとれた食事の提供です。給食の献立は、幼児児童生徒にとって興味や関心が高いので、旬の食材や地元の食材、校内で生徒が栽培した食材等を使用して食への興味関心を引き出したり、授業との関連で行事食や世界の料理などの献立を工夫したりすることが大切です。また、おいしい給食になるように食品の組み合わせや調理法等の改善を図ることも魅力ある献立につながっていきます。

### **2 食事環境の整備**

寄宿舎や施設から通学する幼児児童生徒もいるため、明るく家庭的な雰囲気づくりは、幼児児童生徒の心を落ち着かせます。さらに、環境の整った場所での食事は、食事への集中力を高め、望ましい食習慣や食行動を引き出しやすいので、食堂・教室の美化に努めることはとても重要です。また、準備や後片付けの手順表の表示や返却場所で食器の種類ごとに印を付ける等の工夫は、幼児児童生徒が見通しをもって主体的に取り組むための大切な環境整備の視点です。このような環境作りには、幼児児童生徒を可能な限り参加させ、給食活動とのかかわりを一層深めていくように促します。

また、時には気分を変えて、野外での食事などの工夫も必要ですが、環境の変化にうまく適応できない幼児児童生徒もいるので段階的に取り組むなどの配慮が必要です。

### **3 自立を目指した給食指導**

準備・会食・後片づけといった一連の活動や当番・委員会活動を通して学ぶ、体験・協調・奉仕等は種々の教育的な意義をもっているため、幼児児童生徒の障害の状態や自主性を考慮しながら、できるところから少しずつ取り組ませていくことが大切です。

特に、社会生活に必要な力となる食べたい意思等を相手に伝える力や基本的な食事マナー、健康に留意した食事の取り方等を身に付けさせるよう指導する必要があります。

## 4 多彩な給食活動

障害のある幼児児童生徒にとって給食で多彩な食事体験をさせることは、日常生活や将来の食事づくり、社会生活における様々な食事スタイルへの柔軟な対応など、大きな役割をもっています。食事体験の例としては、バイキング給食、選択給食、交流給食（異学年、他校、地域）、招待給食（生産者等）、親子給食、お弁当給食、土鍋給食、避難食などがあります。このような食事体験を通して、他の人への思いやりの気持ちなどの社会性を育てるよい機会にもなります。

### 食事内容の改善・充実

特別支援学校の幼児児童生徒は、障害の状態が多様であり、日常の生活活動量も様々であることから、学校給食摂取規準については弾力的に運用することが望まれます。そのため、特別支援学校における食品構成については、多様な食品を適切に組み合わせることで食事内容の充実を図ることが必要です。さらに、学校を取り巻く食に関する課題も様々であるため、個々の栄養状態や家庭における食生活の実態を把握した上で、例えば、カルシウムの摂取不足の幼児児童生徒が多い学校であれば、小魚、乳製品、調理用牛乳等の使用に配慮することが大切です。

また、幼児児童生徒の中には、食事を摂ること（摂食）に機能的な課題を有する者や、感覚過敏などで偏食の強い者などがいます。この場合、無理なく食べられ、少しずつ食の幅を広げるような献立や調理についても配慮することが必要です。

食事管理については、家庭での食生活や寄宿舍、病院等での食事と密接に関連するものであり、学級担任、栄養教諭等、養護教諭、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら進めていくことが求められます。

### 調理形態の工夫

幼児児童生徒の食べる機能の発達段階に合わせて、食べ物の「大きさ」「硬さ」「軟らかさ」「水分量」「粘稠性」などに配慮した調理形態を紹介します。

#### (1) 別調理（調理の段階から、普通食とは別に調理する方法）

形態	目的・必要性	食べ物の状態
初期食	（嚥下、補食機能の練習食） 食べ物を摂り込み、飲み込み、食道に送る一連の動きを身に付けさせる。	水分が多く、適度な粘性。 粒がなく、なめらかな状態でそのまま飲み込める。 （例：ヨーグルト）
中期食	（押しつぶし機能の練習食） 舌で食べ物を上あごの前方に押しつけ、つぶす動きを身に付けさせる。	形はあるが舌でつぶせる程度の硬さで、舌と上あごで押しつぶして飲み込める状態。 （例：プリン、煮かぼちゃ）
後期食	（咀嚼機能の練習食） 前歯で噛みとりや奥歯、歯茎でかむ動きを身に付けさせる。	舌でつぶせず、奥歯で噛みつぶせる硬さ。 （例：よく煮込んだ野菜、柔らかいひき肉料理）

(2) 再調理（普通食として一度調理したものをさらに加工する方法）

形態	目的・必要性	食べ物の状態
きざみ食	噛み切ることを補い、食べやすく調理する。	調理ばさみで一口大の大きさにきざむ。
ミキサー食	噛み砕くことがを補う。また、誤飲を防ぐために、汁物等には粘りを持たせる。	ミキサー（ミルサー）やフードプロセッサーで、細かくきざむ。とろみ剤でとろみをつける。（例：ヨーグルト）

再調理は、給食調理室のある学校でしかできません。

## 個に応じた指導の工夫

### 1 視覚に障害のある幼児児童生徒への指導

視覚障害による食経験の少なさを補い、食べる喜びや楽しさを経験する機会を増やすことが必要です。そのため、給食を食べながら、給食に使われている実物の食材を用い、手触りや匂い等を感じられるように工夫します。また、全盲の幼児児童生徒に料理の位置を知らせるためには、まずは教員と一緒に直接手を当てて知らせたり、時計の文字盤の配置に見立てた「クロックポジション」で説明を行ったりします。さらに、食器については、幼児児童生徒が認識しやすいものを選ぶことが重要であり、ご飯用には色のコントラストを考慮して「黒しゃもじ」や「色のついた茶碗」、また、平皿はこぼれにくいように深めの皿を使用します。ほかにも、食堂内での安全面の配慮より、手洗い設備や座席配置の工夫も大切です。また、献立表については、「活字」や「点字」で配布し、どちらも活用が難しい生徒には「音声パソコン」で確認できるようにします。

### 2 聴覚に障害のある幼児児童生徒への指導

複雑な言い回しや抽象的な言葉の理解が難しいため、様々なコミュニケーション方法（音声言語や初期言語、手話）に視覚的な補助教材（絵や写真）を活用しながら、幼児児童生徒に情報が伝わるようにすることが必要です。

献立名や食材名は、意識的に覚えることができるように指導することが大切です。そのため、実際に給食を食べながら、その日の献立に入っている食材の絵カード（または写真）と実物を照らし合わせて食材の名前を覚えるように指導します。

また、「甘い」「辛い」「苦い」「すっぱい」「あつい」「つめたい」など食事に関する言葉を実体験と結びつけて身につけるよう指導します。

### 3 食にこだわりのある幼児児童生徒への指導

こだわりのある幼児児童生徒は、例えば、白いご飯にこだわりがあれば、変わりご飯を食べないことがあります。そこで、変わりご飯を「具」と「ご飯」に分けて提供し、食材ごとに分けて食べさせるなど、まずは実態に応じた対応が大切です。無理に食べさせようとして、食べるのがストレスにならないように留意することが必要です。



## 保護者との連携

### 給食指導への理解と協調

近年、幼児児童生徒の障害は、重度・重複化傾向にあり、多様化しています。幼児児童生徒が健康に過ごすためには、健康を第一に支えている食に関する目標や課題等について学校と家庭がきめ細やかに共通理解を図る必要があります。

そのためには、学校の保護者会等を活用して給食の内容や給食指導の目的などを具体的に説明したり、授業参観の際に給食指導の様子も見てもらいながら、試食会を企画したりなどの工夫が必要です。

毎日の給食状況については、献立計画や給食便り、連絡帳等を活用し、給食に対する相互の信頼関係を深めていくことも大切です。

特に長期の休み(夏休み・冬休み・春休み)中の生活は、食事に関する行動も含め、通学期と変わらない生活リズム(食習慣も含む)を確立し、学校と家庭が一貫性をもって取り組むことが重要です。

### 給食活動に関する事故防止

特別支援学校では給食活動に関する事故が起こりやすい状況にあります。「大切な命を預かっている」との自覚により、学校においては事故防止に万全を尽くす体制づくりが必要です。

#### 1 事故防止に関する研修会の実施

日ごろの指導のなかで「大丈夫だろう」「平気だろう」と思っていることでも、一瞬にして大きな事故につながるケースがあります。普段の指導で教職員の誰かが「ヒヤリ」「ハッ」とした場面に遭遇したら、その都度、校内で情報を共有し、「いつ」「どこで」「どのような状況で発生しやすいか」また「発生した場合の対処方法」を十分共通理解し、安全に対する意識を校内体制として高めるような取り組みが重要です。また、年度当初に指導技術や食中毒等に関する研修会を開き、事故防止とその措置についての知識を深める必要があります。

#### 【ポイント】

事故等が起こらないように万全を期して指導に当たることが大切ですが、万一事故が発生した場合を想定し、慌てず対処できるように、第2章の第4節「食物アレルギーを有する児童生徒の対応」並びに第5章の第4節「食中毒等事故発生時の措置」及び第5節「学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について」の確認のほか、下記の事項等について個別の「緊急対応マニュアル」を作成するなどして、準備を進めておくことが必要です。

- ・「食物アレルギー様症状が発生した場合の対応」
- ・「嘔吐した場合の対応(嘔吐した食器類の処置方法含む)」
- ・「食物及び異物により窒息した場合の対応(気道開通法及び手動式呼吸器の使用法)」

#### 2 緊急体制の確立

万一事故が発生した場合には、その事故や二次災害をできるだけ最小限に食い止めなければなりません。そのためには、日頃から事故発生を想定した訓練を『緊急時の対応マニュアル』に沿って確認するなど、備えを万全にする必要があります。

私たち学校給食に携わる者は、子どもの健康を支える教育活動であることを常に念頭におき、「安全でおいしい給食づくり」をめざし、事故等がないように学校及び委託業者等が総力を尽くす必要があります。

## 第6節 夜間定時制高等学校における学校給食

夜間定時制高等学校の学校給食は、「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」に基づき実施されています。改訂された高等学校学習指導要領（特別活動）の中で、「特別活動の一環として学校給食を実施する場合には、食育の観点を踏まえた適切な指導を行うこと」と述べられています。

このことにより、夜間定時制高等学校における特別活動の中で、給食指導を行う場合の根拠が明確にされました。

夜間定時制高等学校における学校給食を、義務教育諸学校で行う食育の推進をそのまま実施することは難しいと思いますが、各学校の実情や生徒の実態に合わせ指導の充実を図ることが必要です。

### 【ポイント】

- 1 生徒にとって、魅力ある学校給食は大きな喜びです。夕食の役割も考えながら必要な栄養量を確保します。
- 2 豊かな食体験のために、行事食や郷土料理、世界の料理などを取り入れたり、興味関心を持たせるために、希望献立を取り入れるなどの工夫が必要です。
- 3 飽食の時代と言われる現代、健康についての関心はあるものの、偏った健康感を持ち栄養のアンバランスを生じている生徒が多く見られます。食生活と健康に関する調査を行い、その関連について身近な問題を提起しながら関心を高めしていくことが大切です。





## 第7節 学校と家庭・地域との連携

### 連携の基本的な考え方

学校給食は、生涯を健康で生きるために子どもの頃から食事を大事にする態度・能力を育てることをねらいとしていますが、このことは、学校だけでなく家庭とその地域の方々の深い理解と協力があって初めて児童生徒に定着していくものです。

#### 家庭や地域との連携を図るための留意点

- (1) 児童生徒が正しい食事の在り方や、望ましい食習慣を身につけるために、学校や家庭・地域の実態を踏まえ共通の課題を取り上げ、実情に応じた連携方法を工夫します。
- (2) 学校と家庭・地域との連携を図るための校内・校外組織を整えます。
- (3) 関連機関、関係する諸団体との相互の連携や交流を十分に図ります。
- (4) P T Aの主体的活動を重視し、活動の見直しを適切に行い、次の活動計画に有効に生かされるように工夫します。

### 連携の進め方

学校と家庭・地域との連携の進め方については、学校、共同調理場、家庭や地域の実情に応じて創意と工夫を加えて推進することが大切です。

学校と家庭・地域が連携を図ることは、児童生徒が地域のよさを理解し、食事を大切に作る心や態度を身につける上でも大きな効果があります。

連携の方法や内容については、次のようなことが考えられます。

#### 1 家庭や地域における食生活・基本的な生活習慣の把握

- (1) 朝・昼・夕の食事及び間食等の食事内容や栄養摂取状況の実情を的確にとらえ学校給食の食事内容や給食指導に生かす。
- (2) 家庭や地域からの学校給食への提言を得るようにすることや、郷土食行事食、地場産物を使った献立を募集する。
- (3) 調査結果は給食だよりや講習会等を通して知らせ、家庭や地域の食生活の改善に役立つよう配慮する。

#### 2 献立表や給食だより、文化祭・産業展などの活用

- (1) 献立の紹介、児童生徒の食習慣や食事マナーの様子、家庭からの提言、実態調査の結果、給食指導のねらい、児童生徒の委員会活動の様子など。
- (2) 学校給食展、文化祭、健康祭、産業展等の行事を活用し、学校給食への理解を深め、地域の食生活の改善に寄与する活動を行う。

### 3 学校給食の参観、試食会、親子給食、招待給食等の開催

- (1) 保護者等に対する学校給食の理解や関心を高めるだけでなく、子どもの給食活動や食事マナー等の実態を知ること、家庭での食生活やしつけの在り方について、具体的な課題に気づかせることができます。
- (2) 祖父母・地域のお年寄り、関係団体、関係行政機関等と学校行事と関連付けたふれあい給食を実施することで、いたわりの心と敬う心の育成にもつなげることができます。

### 4 学校給食の献立を基にした料理教室や講習会の開催

- (1) 講習の内容としては、学校給食の献立や行事食、郷土食、地場産物を使った献立等の他に、食事と健康、栄養バランス、食文化や食習慣、自然や季節と食事のかかわりなどが考えられます。
- (2) 講習会の結果は、アンケートや感想文のまとめも併せてきちんと整理し、次回へ発展させることが大切です。
- (3) 親子料理教室は楽しく取り組めるばかりでなく、親と子の双方に正しい食事の在り方を意識させることや、親と子のコミュニケーションを図ることもつながります。

### 5 地域の協力を得た作物の学校給食への導入

- (1) 学校農園等で野菜などを栽培し、学校給食に取り入れることは、子どもたちに、汗を流して働き苦労して収穫したものを食べる喜び、自然の恵みへの感謝など様々な体験をさせることができます。
- (2) 農作物を作るなどの体験活動を通し、働く人々の苦労を思いやり、感謝する心を育みます。また、地域でとれる季節の野菜などを給食で活用することにより、児童生徒が地域に目を向け、物を大切にすることを育てることもつながります。
- (3) 地域の生産者とふれあうことで、児童生徒の地域の産物に対する関心を高めることができます。

### 6 地場産業、伝統文化との関連を考えた食器具の利用

地域の産業を生かして陶磁器などを学校給食に取り入れることにより、児童生徒や保護者の学校給食に対する関心をより一層高めることに役立ちます。

## 第8節 給食指導の評価

給食指導の評価は、指導の効果を高めるために作成された指導計画や、教職員の指導の実際、指導の成果及び児童生徒の活動状況などについて行い、次年度の指導計画やより良い指導法の改善に役立てることが大切です。

評価をするには、給食指導が毎日の積み重ねによって効果を上げることから、長期間にわたり継続的に行う必要があります。指導のねらいに照らし、児童生徒の発達段階に応じ、適宜行う必要があります。また、給食指導がどの程度効果を上げ、一人一人の児童生徒や学級集団にどのような良い影響を与えたか、適正に把握する必要があります。

給食指導の評価の観点をあげると次のようなものが考えられますが、各学校の実態に合わせて工夫する必要があります。

### 指導計画の作成、指導、指導の成果の評価

#### 1 指導計画の作成について

- (1) 指導計画作成の観点及び留意事項を考慮して計画されているか。
- (2) 児童生徒の実態及び学校や家庭・地域社会の実情に即して、学校給食の指導上の課題を的確にとらえて計画されているか。
- (3) 各教科、道徳、特別活動との関連性を考慮して、発展的・系統的に計画されているか。
- (4) 指導の具体的なねらいや内容は、児童生徒の発達段階に応じて計画されているか。
- (5) 児童生徒、学校、地域の実態に即して年間を通じて指導の時間が適切に確保されているか。
- (6) 計画は、共同調理場など調理部門の運営計画と密接な連携を図って作成されているか。
- (7) 指導計画が栄養教諭等の献立立案計画等との連携を密にして作成されているか。
- (8) 給食指導目標や、学校の実情を踏まえて、給食時間が適切に設定されているか。
- (9) 児童生徒の自主的活動を促すとともに、個に応じた指導計画となっているか。

#### 2 指導の内容や方法について

- (1) 食事についての基本的な習慣や態度が身に付くように、適切な指導が工夫されているか。
- (2) 食事についての正しい理解を深めるための指導が、児童生徒の発達段階に応じて行われているか。
- (3) 教職員と児童生徒、また児童生徒相互のふれあいの場となるよう、適切な指導が行われているか。
- (4) 児童生徒の興味や関心を引き出すための、教材や資料の工夫がなされているか。

- ( 5 ) 児童生徒が積極的に給食時の活動に参加し、進んで役割を遂行できるような配慮がなされているか。
- ( 6 ) 家庭や地域との連携はもとより、小・中学校の連携による指導が定着化しているか。
- ( 7 ) 個人差に応じた指導や家庭との連携を密にした個別指導が適切に行われているか。
- ( 8 ) 適切な食事環境の整備について、児童生徒の創意と自主性を尊重し、様々な実践を通して個性の伸長を図ろうとする意欲を育てる配慮がなされているか。
- ( 9 ) 栄養教諭等と他の教職員の連携により、指導の充実を図っているか。

### 3 指導の成果について

- ( 1 ) 学校給食指導のねらいがどの程度達成されたか。
  - 食事の場にふさわしい話題を選び、誰とでも仲良く食卓を囲み、楽しく食事ができるようになったか。
  - 正しい食事のマナーを身につけることができたか。
  - 給食時の清潔な環境づくりが適切に行えるようになったか。
  - 安全、衛生の意味がわかり、手洗いや清潔な身支度、食器、食品の扱いが正しくできるようになったか。
  - 集団の一員としての自覚を持ち、自主的に協力し合って活動するようになったか。
  - 料理を美しく盛りつけ、効率よく配膳することができるようになったか。
  - 食べ物の働きが分かりいろいろな食物を正しく組み合わせる食べることや、自ら適量を選択して食べられるようになったか。
  - 調理などに従事する人々に感謝する態度ができたか。
- ( 2 ) 指導の成果から判断して計画が適切であったか。
- ( 3 ) 指導の成果の評価に基づき反省がなされ、改善の措置がとられたか。
- ( 4 ) 家庭への連絡や広報などに、評価が活用されているか。

### 給食指導の評価

学校給食の指導で用いられる評価の方法には、観察法や質問法による「教師の評価」「自己評価」「相互評価」などがあります。

給食時間における評価は、児童生徒が家庭でのしつけや習慣に影響を受けているため、絶対評価が適切と思われます。



## 1 児童生徒の評価

### (1) 観察による方法

日常の給食時の活動（手洗い、準備、食事中の様子、後片付けなど）を外部から観察する方法で、比較的簡単にでき評価した結果をすぐ生かすことができます。しかし、この方法は観察者の主観に左右されやすいので、観察に当たっては、給食時の誰のどのような行動をどう観察するかなど、時間や指導の場面に留意しながら評価の観点を明確にし、事前に十分に検討しておくことが大切です。

### (2) 質問による方法

質問法は面接と質問紙法に分けられます。面接法は、偏食等食生活に問題を持つ児童生徒に対する評価に適していますが、日頃から指導者と児童生徒の信頼関係が保たれていることが大切です。質問紙法は、一度に多人数を対象として実施できる利点があります。設問は分かりやすく、しかも明確な答えが書けるような配慮が必要です。

### (3) 自己評価、相互評価による方法

自己評価は、児童生徒自身が自分で記述し評価することにより、自らの給食活動の反省や、より望ましい行動を行おうとするための意欲づけを促進させる方法として効果的です。

評価項目については、あらかじめ指導者が設定しておく場合と、児童生徒自身で決める場合がありますが、いずれにしても、指導者と児童生徒が十分理解し合うことが大切です。

相互評価は、学級全体やグループで行う方法が多く用いられますが、この場合でも、評価項目の設定に当たっては、学級の実態や児童生徒の発達段階を考慮するとともに、給食指導のねらいや内容に沿って客観的なものになるよう十分工夫する必要があります。

### (4) その他の方法

児童生徒の内面的内容をとらえる場合には、日誌や反省記録、作文などが用いられます。さらに、家庭における児童生徒の食生活の状況が把握できれば、学校で行う指導に役立てることができます。この場合、調査を行なう目的を明確にし、家庭の理解と協力が十分得られるようにしておくことが大切です。また、調査に当たっては、家庭に不必要な不安や誤解を招かぬよう配慮するとともに、内容についても分かりやすく、しかも、あまり家庭の負担にならないように考慮することが大切です。

## 2 教師に対する評価

教師の指導面の評価は、学校給食の運営全般にわたって客観的総合的な観点から改善点を見出し、それを次の指導計画の中に生かすところにあります。

評価に当たっては、これをさらに学校の実態に基づいて、評価基準などにより幾つかの項目に分けていくこととなります。項目の設定については、指導体制、指導計画、指導方法、指導成果などが中項目として考えられますが、実際的な評価の方法としては、これをさらに着眼点、評価基準、評点などに分け、その一つ一つについて教師が自己評価していくこととなります。

なおこの際、小項目をあまり多くして複雑になりすぎないようにすることが大切です。

また、年度の重点項目等を中心として行うようにするなどの工夫をし、教師自身が自分の学校の実態を具体的、客観的にとらえられるようにしておくことが大切です。

### 評価の活用による給食指導の改善

給食指導の評価は、指導計画や指導方法の改善に生かされるよう、評価から改善を行うまでのシステムを明らかにすることが望まれます。

学校給食は、日々繰り返し行われる実践活動であるため、活動が単調になったり、施設や設備、学校の実情などにより固定化しやすい傾向があります。従って、指導計画を実施することによって、常にその妥当性を吟味し改善していかなければなりません。

## 1 改善の条件

給食指導を改善するに当たり、次のような点に留意します。

### (1) 全教職員の共通理解による組織的推進

学校給食の改善に当たっては、すべての教職員が学校給食の指導に関して正しい理解と関心を持ち、協力して進めることが大切です。

そのためには、学校給食の指導計画の問題点の確認、改善方針や改善策の立案及びその実現を検討する組織を作り、円滑に進める必要があります。

特に、学校給食の指導に関しては、教科の指導とは異なり、学級担任だけでなく、教職員全員が対象となります。従って、それぞれの立場から協力して指導を進めるには、改善の内容に応じて関係教職員が検討する場や機会を設けたり、各種委員会の組織の中で検討するなど適切な方法で行うことが大切です。

### (2) 年間計画に位置付けた推進

学校給食の指導改善を、関係教職員が協力して組織的に進めるためには、学校の年間計画の中に位置付けて進めることが必要です。

では、実際に指導の改善を行う時期ですが、学校規模、職員構成などにより異なりますが、一般的には学期末や学年末に行います。

学期末においては、その学期の計画実施の内容を評価し、これを次の学期で予想される問題点と併せて検討し、修正しておく必要があります。

学年末には、当然その年度の評価が行われますが、この時点で次年度に向けてより適切な指導計画を立案することが重要です。

### (3) 客観的な評価の資料を収集した推進

学校給食には様々な職務の担当者が関係していますが、指導の改善は、それぞれの立場で思いつきの主観に基づいたものであってはなりません。

指導計画の改善をより適正なものにするためには、できるだけ多面的で継続的な評価による客観的な資料を収集し、これを検討することが必要です。

なお、学校給食はその指導に当り、施設面等の関連も深いことから、収集した資料と併せて検討し、問題点を明確にする中で改善の方途を探ることが大切です。

## 2 改善の方法

学校給食の指導の改善の方法は、学校や児童生徒の実情などで異なりますが、一般的には次のような手順が考えられます。

### (1) 評価の資料と収集の検討

学校給食の指導計画に基づいて作成された評価項目の評価の資料を収集し整理されたものについて詳細に検討します。また、基準に達していないものについては、十分分析することや、他の項目間の関連についても検討し、給食指導のどのような点に問題があったかなどを明らかにしておくことが必要です。

### (2) 問題点の検討とその原因追求

学校給食の問題点が整理・確認されると、次にそれが何に起因しているか、例えば、指導計画の立て方やその実施の方法、あるいは施設設備の不備など、問題点の所在をつきとめることが必要です。さらに、その問題点が、なぜ生じたのかを検討し、問題点の背景を明らかにしておくことが大切です。

### (3) 改善の具体的方策

学校給食の問題点の所在と背景が明らかにされたならば、その改善の方針を明確にし具体的な改善策を立てなければなりません。改善策には、学校給食の指導目標の設定や活動の修正など比較的簡単にできるものもありますが、学校給食は施設設備などの関連で、予算的に学校だけでは解決できないものが多いといえます。

また、人的条件等による場合もあるので、改善策を立てるに当たっては、校内で協議した後、学校長から教育委員会へ相談し進めることが大切です。

## 第3章 学校給食の教材化

### 第1節 学校給食を生きた教材として活用した食育の推進

#### 学校給食を生きた教材として活用するための工夫

##### 1 基本的な考え方

学校給食は、学校教育活動の中で行う食に関する指導の中心となるものです。毎日繰り返し指導を行うことで、栄養のバランスがとれた食事内容や、食べ物に関する内容、食事の前の手洗いや食事に適した環境整備等衛生に関する内容、食事の際のマナーなど身に付けることができます。

また、見る・食べるという体験活動も伴うことで、興味・関心を持ちながら知識だけでなく心で感じ自発的に行動しようとする態度が養えることが期待できます。

そのためには、地域の産物を活用し創意工夫を行い、各教科と関連付けながら学校給食の献立に取り入れることが必要です。

##### 2 学校給食の献立の充実

学校給食を教材として活用するためには、安全でおいしく教育的配慮がされた魅力的な献立であることが大切です。

###### (1) 栄養のバランスのとれた魅力あるおいしい給食であること

学校給食の食事内容は、「児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準」(「学校給食実施基準」平成21年文部科学省告示第61号)により定められています。家庭で不足しがちな栄養素を補いながら、生涯にわたり健康な生活を送ることができるような、栄養のバランスがとれた食事のモデルとなり、家庭での食事に生かせることが大切です。そのためにも、繰り返し食べたいと思えるようなおいしく魅力的な献立となるように、日頃から調理の工夫や献立内容の工夫を行い、嗜好調査の実施や給食時間の様子等を把握し、実情に沿った給食を提供するなど、食事に対する興味・関心を高めることが必要です。

###### (2) 十分な衛生管理のもと、安全・安心な給食であること

学校給食が、安全・安心であるとは重要なことです。「学校給食衛生管理基準」に沿った衛生的な調理作業を行わなければなりません。したがって、献立作成については、施設・設備や作業能力に配慮し、安全な調理ができるよう考慮することが必要です。

また、使用する食材については、物資選定委員会等により良質な食品の確保に努めることや、納入時の検収や保管を確実に行うことが大切です。食中毒防止は当然のことながら、異物混入を防止するための調理場内でのマニュアルを作成するなど、作業工程や作業動線に沿った作業を職員間で共通理解を図り、確実な作業を行うことが必要です。

## 年間指導計画に基づいた献立の作成

学校給食を「生きた教材」として活用するために、献立の作成に当たっては、教科等で学習する内容や時期により定めた食育指導年間計画と整合性を図りながら、年間献立計画に反映させることが必要です。

教科等での指導と給食時間の指導を関連づけることで、横断的・継続的な学習が可能になりより高い効果が期待できます。食育年間計画に沿った指導内容や学校行儀などが年間献立計画に反映するように作成し、意図的に各教科等の指導内容と関連した献立作成を行います。

また、献立のねらいを学級担任等に知らせ、教科等において学校給食を教材として活用しやすいように配慮し、連携を図りながら指導に活かしていくことが大切です。

年間献立計画には、季節感が感じられるように旬の食材を使用したり、地域の産物や郷土食、地域の行事と関連させた献立を取り入れることで、より学校給食を、家庭の食事に反映できるような創意工夫を行うことも大切です。

【文部科学省 食に関する指導の手引き 第一次改訂版 P 2 2 6 参照】



## 第2節 郷土料理、地場産物を活用した給食

学校給食で郷土料理や地場産物を活用することは、児童生徒がより身近に、実感をもって地域の自然、食文化、産業等についての理解を深めることができるなど大きな教育的意義をもっています。

食をとおして地域の、気候・風土・歴史・祖先の知恵を知ることによって“郷土愛”や“食への感謝の心”の育成が図られます。

### 意 義

- 1 学校給食に生産者の顔が見える食材を活用することで、食材に愛着をもたせ大事に食べようとする心を育みます。
- 2 郷土の風土と合わせ、その地域の特産物を理解させることができます。
- 3 児童生徒や地域の人々が忘れかけている伝統的な料理を発掘し、伝承とともに家庭への啓発につなげることができます。  
(近年、各家庭で、郷土料理はあまり受け継がれていない現状がある。)
- 4 地域で生産された、より新鮮で安心・安全な食材を使用することができます。
- 5 地域の産物を使用することで、輸送に要するエネルギーを削減することができます。環境保護に貢献することができます。

### 留 意 点

- 1 地域の特産物を活かした料理の工夫や、地域の食生活・産業に関し、日頃の理解を深めておきます。
- 2 郷土料理を取り入れた献立の多様化に努め、地域に根付いた学校給食の推進を図ります。
- 3 季節の材料を使うことで、食材の旬を教えながら、栄養的に優れた食材を取り入れ、その良さや大切さを児童生徒に指導します。

### 献 立 活 用 例

献立：きびごはん 牛乳 ヒカド  
煮なます マファール

指導例：ヒカドは、ポルトガル語で「細かく刻む」という意味です。江戸時代に長崎に伝わった南蛮料理で、大根やにんじんなど小さく切り、さつまいもでとろみをつけた料理です。長崎には、南蛮料理や中華料理からできた独特の料理があります。







# 行事食、郷土料理、地場産物を活用した料理例

市町村	特産物	行事食、郷土料理、地場産物を活用した料理例	
長崎市	長崎市	びわ、いちご、いわし、あじ、あまだい	ちゃんぼん、浦上そばろ、いわしの梅煮、あじの南蛮漬、長崎天ぷら
	香焼町	さつまいも、ひじき、みな	みな入りひじきごはん、いもだんご
	伊王島町	さざえ、あわび、ひじき、くろ貝	ヒカド、ボントー（饅頭）
	高島町	たかしまトマト、ぶり	煮魚
	野母崎町	さつまいも、煮干し、いわし、えび	いも寄せ、あつやき、ちよく焼き
	三和町	びわ、さつまいも、魚（こそ）、えび	芋団子、おぼら汁
	琴海町	みかん、魚すりみ、茎わかめ	すりみ汁
佐世保市	佐世保市	みかん、高菜漬、あまだい、いりこ、メロン	高菜ごはん、いりこのかりんとう、長崎天ぷら
	宇久町	さつまいも、ひじき、わかめ、福原オレンジ	いもごはん、ひじきごはん、福原オレンジ
	江迎町	米、いぎす	もろふたずし、歯がため、しし汁
	鹿町町	肉用牛、いわし	いわしのすきやき風みそ炊き、のっぺい汁
	小佐々町	いりこ、あじ	あじの南蛮漬
	吉井町	米、にら、いちご、メロン	にらずうし、押しずし（もろふたずし）、お煮しめ、歯がため
	世知原町	米、大根、お茶	歯がため、大根の煮物
島原市	島原市	鶏卵、乾麺、凍豆腐、いわし、わかめ	具雑煮、仲良しうどん、いわしのかば焼き、わかめ入り混ぜごはん
	有明町	にんじん、凍豆腐、のり	ろくべえ、どんだえ、チョロキン、具雑煮
諫早市	諫早市	米、いわしかまぼこ、たまねぎ	ぬっぺ、鶏めし
	多良見町	みかん	ぬっぺ、鼻はじき
	森山町	米、れんこん	石垣だご
	飯盛町	じゃがいも	じんごだご
	高来町	米、茹で干し大根、にら	鶏めし、おあえ、にらのたまごとじ
	小長井町	米、豚、かぼちゃ、グリーンアスパラガス	うのはなの炒り煮、グリーンアスパラガスとベーコン炒め
大村市	米、落花生、にんじん、みかん、いちご、なし	大村ずし、にごみ、オレンジゼリー	
平戸市	平戸市	米、肉用牛、大根、大豆、すぼかまぼこ	歯がため大根、呉汁、酢あえ
	大島村	米、さつまいも、ひじき、ミニトマト	かんころ飯、ひじきごはん
	生月町	米、魚すりみ	すりみ汁、もろふたずし
	田平町	米、かじめ、白菜、大根、ごぼう	もろふたずし、混ぜごはん
松浦市	松浦市	米、肉用牛、煮干し、ぶどう	変わり揚げ煮、おつぼ、しそめし
	福島町	米、いりこ（出し用、佃煮用）、車えび	とりごぼう汁
	鷹島町	うに、さざえ、鯛、鷹島かまぼこ、メロン	おつぼ、角ずし、のっぺり、けんちゃん
対馬市	厳原町	鶏、そば、黒だい、さといも、ひじき	かけならちゃ、かんころ飯、つつ雑煮、煮込みそば、いりやき
	美津島町	米	かけならちゃ
	豊玉町	米、さつまいも	ろくべえ、かけならちゃ
	峰町	米、ひじき	かずのこ汁、ひじきのいり煮、かけならちゃ
	上県町	大根、しいたけ	きのこごはん、とりのいりやき、紅白なます
	上対馬町	さつまいも、いか	かけならちゃ、するめ、いかの酢の物
壱岐市	米、メロン、グリーンアスパラガス、大豆、壱岐牛、ひじき、いか	ひきとおし、かぼちゃよごし、みそよごし	
五島市	五島市	肉用牛、五島三菜、五島うどん、あじすりみ	五島三菜ごはん、五島三菜の煮物、五島うどん、すりみ揚げ
	富江町	豚、米、きびなご、ひじき	角ずし、きびなごの素揚げ、ひじきの白あえ
	玉之浦町	米、乾燥つわ	混ぜめし、つわの煮つけ
	三井楽町	肉用牛、さつまいも、かまぼこ	かんころ飯
	岐宿町	米、あじ、潮豆腐（木綿）、五島三菜	三葉ごはん、つみれ汁、豆腐ボール
	奈留町	じゃがいも、いわし	いわしの南蛮漬

市町村	特産物	行事食、郷土食、地場産物を活用した料理例	
西海市	西彼町	みかん	くずかけ
	西海町	豚、みかん、さつまいも、茹で干し大根	かncor飯、茹で干し大根サラダ
	大島町	トマト、干し芋	かncor飯
	崎戸町	さつまいも、かまぼこ	押しずし、本郷かまぼこ
	大瀬戸町	肉用牛、鶏、さつまいも、たこ	鶏めし、そうめん汁、こさづけ
	外海町	肉用牛、ド・ロ様そうめん	ド・ロ様そうめん、ド・ロ様ふしめんのグラタン
雲仙市	国見町	ちくわ、いちご、八斗木ねぎ	こんぶ入り具雑煮、ちくわのいそべ揚げ、ばたばた、どんだへ
	瑞穂町	肉用牛	かncorだご
	吾妻町	米、じゃがいも、しゃこ、えび	しゃこの天ぷら、えび飯
	愛野町	じゃがいも	じゃがいもときのこのサラダ
	千々石町	じゃがいも、きぎめ	きぎめのそうめん汁
	小浜町	じゃがいも、イギリス草	イギリス、具雑煮
	南串山町	じゃがいも、イギリス草	イギリス、具雑煮
南島原市	加津佐町	じゃがいも、イギリス草	イギリス、だご汁
	口之津町	じゃがいも、さつまいも、あおさ	冷や汁、いきなりだご、あおさ汁
	南有馬町	じゃがいも、原城トマト	わかめごはん、ろくべえ、イギリス、具雑煮
	北有馬町	手延べそうめん、いちご	にゅうめん、冷や汁、さといもずうし
	西有家町	手延べそうめん、いちご、みかん、葉ごぼう	にゅうめん、じゃがいも、イギリス、にぎりだご、冷や汁
	有家町	手延べそうめん、みかん、梨、ぶどう	そうめん汁、だご汁
	布津町	白菜、いちご、メロン、すいか、イギリス	草だーし、ろくべえ、イギリス
深江町	メロン、ミニトマト、ピーマン	芋ずーし、魚めし、煮なます	
長与町	みかん、ぶどう	だご汁	
時津町	みかん	茹で干し大根入り白あえ	
東彼杵町	お茶、鯨、落花生、いちご	鯨のだご汁、にごみ、苺入りクリームあえ	
川棚町	みかん、さつまいも、たまねぎ、グリーンアスパラガス	栗つぼ、つき揚げ、さばのおろし煮	
波佐見町	米、お茶、グリーンアスパラガス	冷や汁、石垣だご、たらと昆布の煮しめ	
小値賀町	米、めのは、つわ、まつばがい	かたきやめし、めかぶとろろ、うにめし	
佐々町	米、メロン、いちご、鮎、鴨	もろふたずし、あゆの塩焼き	
新上五島町	ぶり、かncorもち、ふしめん、じゃがいも	ぶりの味噌焼き、かncorせんべい、ふしめんのグラタン	
	うどん、あご、きびなご、つわの味噌漬	うどんの地獄炊き、きびなごのいりやき、はこぶぐの味噌焼き	
	さつまいも、いか、鯨、手延べうどん	ふしめん汁、鯨のごまみそあえ、げそ風味揚げ	

### 第3節 行事や季節にちなんだ給食

学校給食で行事食等を実施することは、児童生徒が多様な食事とおして様々な体験ができ食文化の継承の上からも大切です。

日本には四季を通じていろいろな行事があり、地域に根ざした行事や学校にちなんだ行事等もあります。学校行事は、全校または学年という大きな集団で活動し、学校生活に秩序と変化を与え、集団への所属感を深め、学校生活の充実と発展に資する体験的な活動であるところに特質があります。学校給食も体験的な活動であり、ねらいや食事の形態等により学校行事として実施することが可能です。その場合、学校行事の年間指導計画の中に明確に組み入れて進めることが大切です。

#### 意 義

- 1 学校行事とおして心の触れ合いを育て、かかわりを持つことで連帯感を深めることができます。
- 2 昔からの行事を知り、その言い伝え及び由来を理解し、食事についてより深い関心をもつことができます。
- 3 行事を自主的に楽しく実施するために、日常における集団で規律やマナーの必要性を学ぶことができます。
- 4 行事食を通して食事に対する感謝の気持ちを育むことができます。

#### [学校行事]

##### 1 目標

学校行事を通して、望ましい人間関係を形成し、集団への所属感や連帯感を深め、公共の精神を養い、協力してよりよい学校生活を築こうとする自主的、実践的な態度を育てる。

##### 2 内容

全校又は学年を単位として、学校生活に秩序と変化を与え、学校生活の充実と発展に資する体験的な活動を行うこと。

##### (3) 健康安全・体育的行事

心身の健全な発達や健康の保持増進などについての関心を高め、安全な行動や規律ある集団行動の体得、運動に親しむ態度の育成、責任感や連帯感の涵養、体力の向上などに資するような活動を行うこと。

## 留 意 点

- 1 児童生徒の、創意や工夫を引き出す配慮が必要となります。
- 2 行事にちなんだ準備のための時間確保や各委員会活動の協調性を図ることが大切です。
- 3 給食委員を主軸とする活動を推進し、児童生徒の自主的、実践的態度の育成に努めます。
- 4 共同調理場においては、各学校の年間計画と照らし、給食の計画を立てるなど、各学校と情報を共有しながら連携を図ります。
- 5 長い歴史に育まれてきた行事を大切にするとともに、指導に生かすことのできる献立作成を行います。
- 6 行事を通して、家庭、地域との結びつきを図ることができるように工夫します。

## 献 立 活 用 例

献立： 青菜しらすご飯 牛乳 にごみ  
酢みそ和え 松原おこし

指導例：「にごみ」は、特産物である落花生が入った大村市の郷土料理です。家庭によって入る具材が違いますが、昔からお祝い事やお祭り・法事などの時によく作られてきました。今日の給食の「にごみ」も大村でとれた落花生を使って作っています。その他、とり肉・じゃがいもなど10種類の材料が使われています。



行 事	献 立	献立のねらい
4月 入学祝い	赤飯、牛乳、すまし汁、鶏肉の香味焼き、おひたし、デザート	昔からお祝いの食事には赤飯を取り入れている食文化を知らせる。
5月 こどもの日	たけのこごはん、牛乳、かきたま汁、いかのてんぷら、ごまあえ、オレンジ	竹の子のように力強く元気に育つようにという料理に込められた思いを知らせる。
6月 虫歯予防デー	玄米ごはん、牛乳、しいたけのみそ汁、焼きししゃも、酢の物、りんご	意識して噛む献立を食することで、歯の大切さや、歯に良い食べ物を知らせる。
7月 平和集会	麦ごはん、だご汁、めざし、漬け物	煮干しでとっただし汁に小麦粉でこねただごとかぼちゃだけの質素な戦時中の料理を再現し食への感謝の心を育てる。

10月 収穫祭	さつまいもごはん、牛乳、すまし汁、 あつやきたまご、野菜炒め、なし	教科等で栽培した食物と関連させ、自然の恩恵に感謝する心を育てる。
2月 豆まき集会	豆ごはん、牛乳、みそ汁、 丸干しいわし、酢の物	いわしを使った行事食を取り入れ、いわれや先人の知恵を伝える。
3月 ひなまつり	ちらしずし、牛乳、潮汁、とり肉の照り焼き、菜の花あえ、ひなあられ	春らしいちらしずしを取り入れ行事のいわれや料理に込められた思いを伝える。
3月 卒業祝い	赤飯、牛乳、すまし汁、鯖の西京焼き、ごまあえ、デザート	卒業前にお祝い献立を実施し、学校生活の振り返りや思いを巡らせる。

## 第4節 国際食

社会や経済のグローバル化が進展し、異なる文化の共存や発展に向けて国際協力が求められています。小学校の学習指導要領においても外国語活動が導入されました。

また、外国の都市と姉妹都市を結ぶ市町も見られるようになり、教育交流なども行われています。

そのような中で、児童生徒に国際感覚を身に付けさせ、外国の都市のことなど地域ぐるみで学んで理解を深めることは、友好的心情を育てる大きな手立てと考えられます。

また、外国の料理を積極的に学校給食に取り入れ、その国の文化を知ることは、国際性豊かな人間性の育成を図り、比較して我が国の文化についての理解を深めることにつながります。

### 意 義

- 1 将来、国際人としての食事マナーや食文化の知識を身に付けるために、諸外国の料理を学校給食に取り入れることで国際感覚を養うことができます。
- 2 外国の料理を取り入れることで、食事内容の多様化を図ることができます。
- 3 国際姉妹都市や、外国語指導助手（ALT）の国、国際的なスポーツや文化イベントへの参加国の料理を生かした学校給食を実施することで、料理をとおしてその国の文化などの理解につなげることができます。

### 留 意 点

- 1 国際姉妹都市の料理を理解し、食事を通して外国の伝承、文化、教育、産業、生活習慣等への理解を深めることができるように工夫します。
- 2 世界各国の代表的な料理を学校給食に取り入れることで、食に限らず気候風土や文化の理解につなげます。
- 3 日本の郷土料理と同じように、外国の郷土料理も気候風土や歴史の中から生まれたものであることを知らせます。



## 第5節 選択できる給食

自己の健康の保持、増進を図るため、自主的に栄養管理に努める態度や、能力を効果的に育てる観点から、適度な食事を自主的に選択することができるようになる弾力的な指導方法の工夫が必要です。

児童生徒がいつも健康で明るく活動でき、生涯にわたって幸せに過ごせるようにするためには、児童生徒一人一人が、自分の健康は自分で守ることができる能力を身につけることが大切です。

そのためには、例えば、小学校では「栄養素の種類とはたらき」中学校では「一食に必要な食品の種類と概量」といった家庭科等で学習したことを体験する場として児童生徒が食べ物を自主的に選択できる場を提供することが効果的です。

栄養のバランスについて自分で考え、料理を選び、食する体験を積み重ねることにより食の自己管理能力を身につけることに期待できます。

そこで、給食においても、食事の量や、献立の種類をできるだけ個人の選択によって決定できるような方法を、積極的に取り入れることが求められています。

### 選択給食のねらい

選択方式による給食を実施する場合は、単に個人の嗜好や体調だけで自分の食事を決定することがないように、事前に栄養のバランスのとれた食事の大切さについて、きめ細かい配慮のもとに実施することが大切です。

- (1) 体調や栄養バランスを考慮し、自らの健康を考えた選択ができるよう指導します。
- (2) 自分が食べられる量を考え、取った料理は、残さず食べようとする意識を育てます。
- (3) みんなが楽しく食べるための食事のマナーや、他人への思いやりの心を育てます。
- (4) 児童生徒の嗜好を反映させることで、料理に対する興味関心を持たせることができます。
- (5) いつもと違う形式の給食時間の中で、時間配分を考えながら配膳を効率的に行えるように指導します。

### 選択できる献立の工夫

給食時において、食事の量や、献立の種類をできるだけ個人の選択によって決定できるような方法として、各種の料理をオードブル皿に盛り自由に取るバイキング方式、カフェテリア方式、リザーブ方式、セレクト方式、リクエスト献立など工夫された給食が行われています。

複数献立など選択できる献立を導入する場合、日々の給食で学んだことをより一層充実させ自己の健康管理能力を育てるために、事前、事後の指導を十分に行

うことが大切です。

また、基本となる献立内容がおろそかにならないように配慮する必要があります。例えば、果物が多くなり野菜が少ないなど、食品構成等に偏りがないように注意することが必要です。

## 選択給食の種類と方法

### 1 バイキング給食

バイキング給食は、健康を考えながら自ら食事を選択する自己管理能力の育成することや、食事を選択する楽しさ、食事に対する興味関心を育てること、友達への思いやり、食事マナーの必要性などに気づかせる絶好の場であるといえます。

#### (1) テーブルバイキング給食の実施例

各テーブルの配置人員をあらかじめ決めておき、主食・主菜・副菜・デザート等人数分を盛りつける方式

### (例) テーブルバイキング給食実施(案)

小学校

#### 1 目的

- (1) 明るく楽しい雰囲気の中で、友達や先生方と楽しく食事をする。
- (2) いろいろな料理の中から、自分の健康を考えて選ぶことができる。
- (3) 自ら料理を選択することで、興味関心をもつことができる。

#### 2 ランチルームを使ったバイキング給食指導のねらい

- (1) 児童に学習の場を離れて、くつろいだ雰囲気の中で食事をとらせる。
- (2) 食事内容の幅を広げ、食事の楽しみを味わわせる。
- (3) 食べる量や種類を自分で選択する機会を作り、自己管理能力を育てる。
- (4) 各グループ内で分配の仕方を通して思いやりの心を育てる。
- (5) 集団の中での正しい食事マナーを体得させる。
- (6) 食品の栄養について関心をもたせる。

#### 3 対象学年

3年～6年 費用は、社会科見学など学校行事で給食を実施できなかった分をあてる。

#### 4 日時等

- (1) 日 時 年間計画に沿って実施
- (2) 場 所 ランチルーム
- (3) 時 程
  - 12:10～12:15 教室からランチルームへ移動
  - 12:15～12:20 今日の献立について説明(栄養教諭・学校栄養職員)
  - 12:20～12:45 会食
  - 12:45～12:50 後片付け

- (4) 献立については、通常の献立をアレンジする。

#### 5 事前指導について(プリントを事前に配布)

- (1) 各テーブルの配置人員をクラスで決めておく。
- (2) 後片付けについて
  - ・各テーブルごとに食器、はしをまとめ、食器かごに入れて給食室に返す。



- ・牛乳パックは、きちんとおりたたんで、ビニール袋に入れる。
- (3) 約束ごと
- ・チャイムがなったら、すぐランチルームへ行く。
  - ・皿にとった料理は残さないで食べる。
  - ・友達への思いやりを大切にする。
- (4) バイキング給食終了後、アンケートに記入する。

【 配膳の参考例 】



各テーブルに、あらかじめ、主食、主菜、副菜、デザートを人数分、盛りつけておきます。

準備について（会場設営など）

該当クラスの保護者の方を中心にお願いすることもあります。

保護者の協力依頼については、校長名で文書を出し、お礼状も同様に行います。

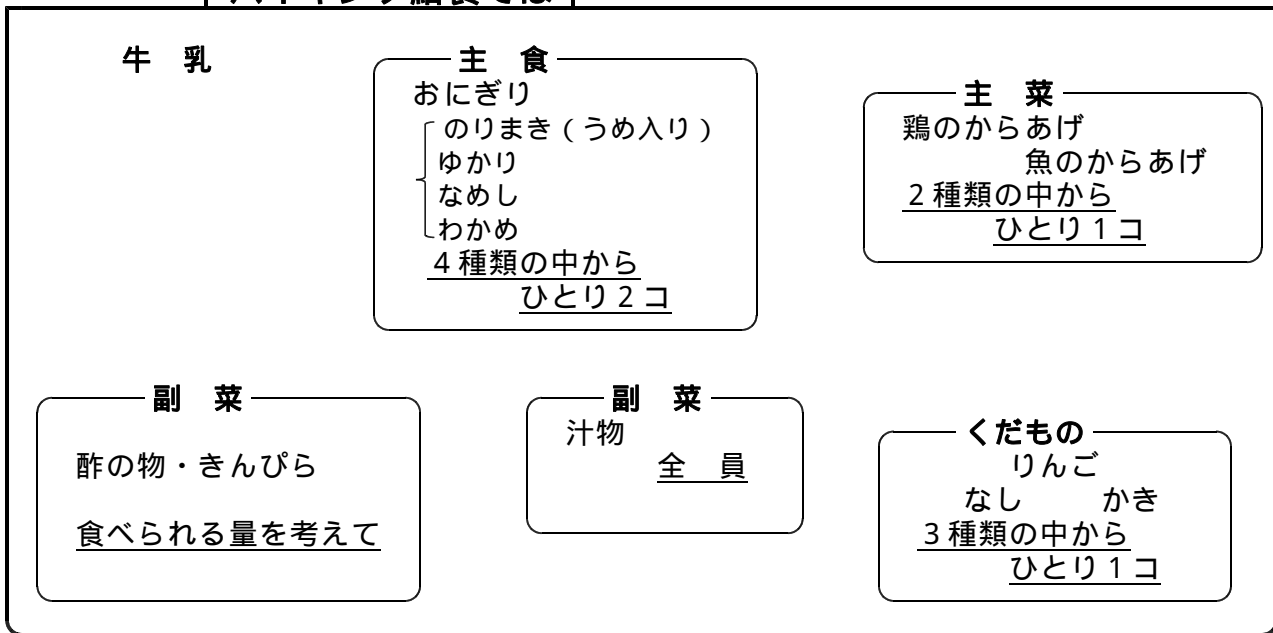
希望があれば、一緒に会食することも、保護者の方の学校給食の理解につながります。

ただし、保護者に協力を依頼する場合は、衛生面に十分配慮することが必要です。

【通常の献立のアレンジ例】

牛乳 ごはん 鶏のからあげ 酢の物 汁物  
(アレンジして)

バイキング給食では



(2) 料理テーブル別のバイキング

各種の料理を赤・黄・緑のテーブル別に盛り付けておき、順番に並んでとっていく。

### (例) 卒業お祝いバイキング実施計画(案)

小学校

#### 1 目的

自ら料理を選び、量を加減してとることにより、食事に対する関心を高め、自己管理能力を育てる。

みんなで料理を分け合うことにより、思いやりの気持ち、社交性、食事作法を身につける。

小学校生活における給食活動の在り方を振り返り、心に残る楽しい思い出の一つとする。

#### 2 対象 6年生+職員

#### 3 日時 3月18日(木)の4校時(準備)・給食時間

#### 4 場所 体育館

#### 5 費用 給食3日分(卒業後の給食分を当てる)

#### 6 事前準備

- (1) 栄養教諭・学校栄養職員は、献立を知らせ料理の取る時の注意事項を指導する。
- (2) 料理を取る順番(2列に分かれるなど)や約束ごとを決めておく。

#### 7 当日の流れ

- (1) 4校時になったら、6年生は手を洗い静かに体育館に移動。
- (2) 準備
- (3) 整列し、校長先生のお話
- (4) 栄養教諭・学校栄養職員からの注意事項(手短かに)
- (5) 会食
- (6) 後片付け

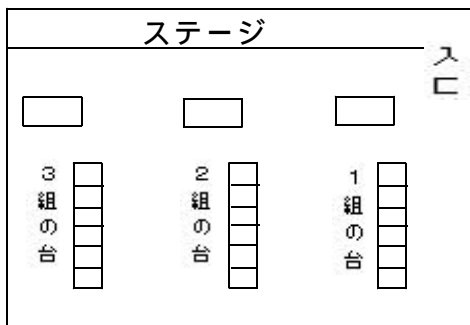
#### 8 当日準備

4校時から体育館の準備を6年生全員でする。

- (1) 長机を並べる(左図・下図参照)  
(1学級7台×3組=21台)
- (2) 長机のうち4台に赤(1台)・黄(1台)・緑(2台)の色模造紙を貼る。
- (3) 給食室に料理を取りに行く。
- (4) 長机に料理を並べる。
- (5) 花を飾る・料理のラップをとる。

最初にとった分を食べてから、おかわりをする

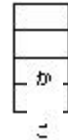
(体育館)



#### 9 後片付け

- (1) 長机に食器かごを置き、食器を種類別にまとめて返す。  
そのテーブルにビニール袋をつけておき、スープ以外の  
残菜、燃えないごみを分けて入れる。スープは食缶に返す。
- (2) 牛乳パックは、グループでまとめて返す。
- (3) 食器類の返却は、全員で行う。
- (4) 体育館のシートを拭く。長机など動かしたものは元に戻す。

ビニール袋



**10 台の配置・取り方** お盆・皿に料理を取り、最後にすまし汁・飲み物を取る



主食                      主菜                      副菜                      デザート                      汁物                      飲み物  
 (2つ選ぶ) (3つ選ぶ) (たくさん食べましょう) (自由だけど考えて) (全員) (1つ選ぶ)



## 2 リザーブ給食（予約献立）

いつもの給食に少し変化を持たせ、いくつかの組み合わせられた献立（多くの場合は2つ）から、事前にどちらか一つの献立を児童生徒が選んで予約しておき、当日は、自分の選んだ献立で給食を食べます。

### （1） 献立の作り方

実施例

A 献立・・・主食・主菜・副菜＋Aデザート

B 献立・・・主食・主菜・副菜＋Bデザート

\* Aがみかん、Bがりんごのように、デザートのみを変える。

少し変化をつけた例

A 献立・・・主食＋A主菜＋副菜・デザート

B 献立・・・主食＋B主菜＋副菜・デザート

\* おかずを同じにして、主食を変えてもよい。

変化を付けた実施例

A 献立・B 献立の料理を変えて組み合わせる。

### （2） 予約法の例

A・Bの献立を、ポスターやプリントで児童に知らせる。

各クラスで担任が予約をとる。

児童生徒の注文数に応じて注文する。

配膳しやすいように準備する。例えば、2学級の場合には、A献立は1組で、B献立は2組で配食する。

## 3 セレクト給食

数品目の料理の中から1品または2品の中からどちらかを選ぶ方式です。

### （1） 目的

料理を選ぶことにより、食事に対する興味、関心、意欲をもたせる。

### （2） 事前指導

各学年に応じた栄養量とセレクト献立を提示する。献立内容を把握させるため、料理を写真等で表した資料を提供する場合もある。

### （3） 事後指導

児童生徒の選択した料理についてアドバイスを加えて個人に返し、保護者にも一言メッセージを添えるとよい。

### （4） 献立例・・・チキンカツまたは鶏の照り焼き

半分ずつよりも少し多めに準備しておき、残りは小さく分けておかわり用にする。

#### 4 リクエスト献立

児童生徒に「食」について関心をもたせ、健康で豊かな食生活を送るための手法を身につけさせるために、児童生徒自身が献立を考え、食事をするこの意味を改めて考えさせる。

##### (1) 目的

児童生徒に自分に必要な食べ物の種類と量を選ぶ力をつけさせる。  
健康を考え栄養のバランスがとれた献立を考える力をつけさせる。

##### (2) 方法

リクエスト給食を行う目的を事前に知らせておく。  
事前に他教科で学習した内容、例えば食物の栄養素のことなどについて調べておく。  
教科等の学習の中で作成された献立を活用することも、興味関心を一層高めることにつながる。  
食べた後の評価（味、量、彩り、食べた後の満足感等について）をする。

### リクエストこんだて

年 組 名前

もう一度食べたい給食や、あったらいいなと思う給食を書いてください。  
(できるだけくわしく書いてください。)

こんだて名

使われている食材



# バイキング給食栄養カルテ(中学校例)

( ) 年 ( ) 組 ( ) 番 名前 ( )

献立表	1人当たり消費量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄分 mg	ビタミンA I.U	ビタミンC mg	実際に食べた量(個)	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	鉄分 mg	ビタミンA I.U	ビタミンC mg
ロールパン	1個	30g	108	3.0	2.7	13.2	0.21	1	0							
クロワッサン	1個	35g	157	2.8	9.4	7.4	0.2	4	0							
ゆかりおにぎり	1個	60g	95	1.9	0.7	6	0.3	4	0							
わかめおにぎり	1個	60g	94	1.9	0.7	9	0.3	2	0							
牛乳	1本	206g	138	6.8	7.8	227	0	80	2							
肉団子中華煮	1個	30g	63	5.1	3.0	2	0.2	3	Tr							
卵焼き	1切	30g	42	2.3	2.8	40	1	34	Tr							
魚フライ	1個	40g	79	4.9	5.7	6	0.2	5	0							
鶏肉唐揚げ	1個	30g	87	4.9	7.2	2	0.1	12	1							
野菜のじゃこ炒め	適量	30g	14	0.7	0.6	21	0.2	30	7							
ごまあえ	適量	25g	10	0.8	0.3	13	0.2	35	4							
キーウイ	1切	30g	16	0.3	Tr	10	0.1	3	21							
パイナップル	1切	25g	13	0.2	Tr	3	0.1	1	7							
りんご	1切	40g	22	0.1	Tr	1	Tr	1	2							
オレンジ	1切	30g	14	0.3	Tr	7	0.1	7	18							
ムース	1個	50g	86	1.6	4.6	56	Tr	16.5	1							
ぶどうゼリー	1個	40g	33	Tr	Tr	2	3.2	0	0							
本日の給食で摂取した栄養価の合計(A)																
1食あたり食事摂取基準(男子)(B)										730 ~ 830	15 ~ 20	6 ~ 10	270 ~ 330	2.6 ~ 3.7	180 ~ 250	28 ~ 33
1食あたり食事摂取基準(女子)(B)										670 ~ 750	15 ~ 18	6 ~ 8	220 ~ 270	2.3 ~ 3.3	170 ~ 230	28 ~ 33
あなたの摂取栄養量と食事摂取基準との比較(A÷B)																

## 第4章 食事環境

### 第1節 食事環境の改善

食事は、日々の活力を生み出し発育・発達のための栄養を摂取するという面はもとより、食べることを楽しむことや、豊かな人間形成の醸成の場となります。豊かな人間性を育むためには食事環境を整えることが大切です。

#### 教室における食事環境の整備

現在、多くの学校では、給食を教室で食べています。学習活動の場である教室を、食事の場としてふさわしいものに整えるために、様々な工夫が必要です。

- ・ 運搬、配膳、配食等の活動を、安全で衛生的・効率的に行うこと。
- ・ 黒板カーテン（黒板カーテンは清潔に管理すること）を設けたり、花を飾るなどの工夫をして、明るく清潔な雰囲気努めること。
- ・ 好ましい人間関係を作るため、指導に配慮した食卓づくりやグループづくりを行うこと。

このような整備にあたっては、校内で共通理解を図り、児童生徒の自主的活動を生かし進めていくことが大切です。

#### 食堂・ランチルームの環境整備

食事のための環境としては、校内に専用の食堂やランチルームが整備されていることが望ましいといえます。

食堂・ランチルームの環境整備については、施設の条件、例えば全校規模の食堂から、一ないし複数の学級が使用できる小規模のもの、教室を改修したり、また講堂を兼ねているものなど様々なものがありますが、学校の実情に応じて整備することが望まれます。

食堂・ランチルームでの食事は、教室から環境が変わることで、より食事の楽しい雰囲気を作ることができ、しかも準備や後片付けが効率的にできます。また、複数学級による会食をすることにより、幅広い人間関係を育むことにもつながります。

なお、指導にあたっては、食堂等の規模が大きくなるほど大きな集団を動かすことになるので、給食時間と人の流れに沿った施設の使用方法など綿密な計画を立て、指導内容及び方法などについて教職員間の共通理解を図る必要があります。



## 野外給食場の整備

普段は、教室やランチルームでの食事となりますが、気分を変えて外で食事することも可能です。野外給食場は教室内では味わえない、開放的で明るい雰囲気をもっています。そこで食事することは、さらにおいしく楽しいものになると考えられます。

野外給食場の使用については、衛生面の配慮が必要です。室内と違って、外気に直接食べ物をさらすこととなりますので、手早い効率的な配膳が大切になってきます。配膳台と食卓との配置、当番の児童生徒数、食べ物の取り扱いなどに注意します。

また、施設設備としては、水道・配膳台・椅子・食卓・食物等に直接日光の当たらない設備や安全な運搬経路は、最低必要なものです。

野外での給食活動は、天候や季節に左右されるということも留意しなければなりません。

また、野外給食場の素材も木材やコンクリート・新建材・竹などいろいろなものがあり、屋根の有無や、木陰、給食専用の施設や野外教室としても兼用できるところもあります。

## 食器具の改善

学校給食は、体に必要な栄養の摂取だけでなく、充実した献立内容や多様な教育的意義付けがなされるようになり、見た目も美しく食欲をそそる盛り付けの工夫なども必要になってきます。

そのような観点から、はしやスプーン・茶わん・汁わんなどについても、料理に適した、安全で質の高い食器具を使用することが、より豊かな食事の場となり、望ましい食習慣や食事のマナーを身に付けるための基礎的な条件となるので、きめ細かな改善・努力が大切です。

## 第2節 食事形態の工夫

学校給食の目標を達成するため、様々な食事形態をとることも効果的です。クラスの仲間以外の人たちや担任以外の先生方と交流を深めることや、保護者や地域の方々と給食をともにすることで、思いやりの心や協調性、社会性を育むこと、地域理解や食文化についてなど教育的効果が期待できます。

また、給食の食材の生産者や納入業者を招いてのふれあい給食は、子どもたちが給食にたずさわる方々の御苦労や食材に対する理解を深めるとともに、関係者の学校給食に対する意識を高めることにつながります。

### ふれあい給食の例

形態	目的	内容
交流給食	異学年との交流を深め、お互いに正しい食事のマナーや思いやりの心を身に付ける。	異学年や学級間、または、縦割りなど何人かずつグループに分かれ、様々な組み合わせを行い会食する。
親子給食	保護者に日頃の給食活動の様子や給食献立を知ってもらい、学校給食に対する理解を深め家庭での食生活の改善につなげる。	保護者に、給食の配膳の様子から参観してもらい、食事の様子を知ってもらう。また、学校給食の意義等説明し、食に関する意識を高める。
敬老給食	児童生徒の祖父母や、地域のお年寄りを招待して交流を深めるとともに、学校給食に対する理解を深める。	給食時間の前に全校児童生徒と交歓会で、昔の遊びや様子などについて一緒に活動する。
招待給食	担任以外の先生達や地域の方々、給食にたずさわっている方々を招待して交流を深めるとともに、学校給食に対する理解を深める。	生産者の方々に普段の御苦労などを聞くことで、食材に対する愛着などが育つように、お話していただく機会を設ける。

## 第2節 学校給食の栄養管理

### 栄養管理の指針

学校給食の栄養管理とは、給食を受ける児童生徒が、健康を維持し成長するために必要な栄養を合理的に摂取し、栄養改善の効果を上げることをいいます。

学校給食の栄養管理に当たっては、1日の1/3の栄養をとればよいというのではなく、児童生徒の食生活及び地域の実態を十分把握し考慮します。

家庭における食生活の問題点として、脂肪・糖分・塩分の摂り過ぎ、インスタント食品や加工食品への過度の依存等が挙げられています。このような実情を考えると、栄養のバランスのとれた食事や、望ましい食習慣の在り方を理解させるように指導することがますます重要となっています。

食事内容の充実向上を図る方策、学校給食摂取基準、食品構成に関する基本的な考え方や留意点などの栄養管理上の指針が改正学校給食法第8条学校給食実施基準に示されています。

#### 1 学校給食摂取基準の基本的な考え方（平成21年4月1日21文科ス6007号局長通知抜粋）

エネルギー	身体活動レベル1.75を用いて算出した1日の必要量の33%
たんぱく質	1日の食事摂取基準推奨量の50%を基準値とし、食事摂取基準推奨量の33%から食生活等実態調査結果の摂取量の40%
脂質	生活習慣病予防の観点から脂肪エネルギー比25%~30%
ナトリウム (食塩相当量)	1日の推定エネルギー必要量に合わせて設定された目標量の33%未満
カルシウム	家庭において不足している実態から食事摂取基準の1日の目標量の50%を基準。可能な限り目標値の摂取に努めること。
鉄	1日の食事摂取基準の推奨量の33%。 鉄の摂取は、家庭はもとより学校給食においても容易ではないことを踏まえ、学校給食では献立の創意工夫を行い、摂取の確保に努めること。
ビタミン	1日の食事摂取基準の推奨量の33% 日本人が欠乏しやすいビタミンB1、ビタミンB2は40%。ビタミンAについては食品の選択の幅を確保する観点から1日の食事摂取基準の推奨量の33%を基準としその3倍を摂取範囲とした。
食物繊維	食事摂取基準において1000kcal当たり10gが望ましいとされており、食生活実態調査の排便に関する調査を踏まえ設定した。
マグネシウム	1日の食事摂取基準の推奨量の50%
亜鉛	1日の食事摂取基準の推奨量の33%。



## 2 学校給食における食品構成について

- (1) 学校給食食事摂取基準を踏まえつつ、多様な食品を適切に組み合わせて、食に関する指導や食事内容の充実を図ること。
- (2) 各地域の実情や家庭における食生活の実態把握の上、日本型食生活の実践、我が国の伝統的な食文化の継承について十分配慮すること。
- (3) カルシウム摂取に効果的である牛乳等についての使用に配慮すること。
- (4) 家庭の食事においてカルシウムの摂取が不足している地域にあっては、積極的に牛乳、調理用牛乳、乳製品、小魚等についての使用に配慮すること。

## 3 学校給食の食事内容の充実等について

- (1) 学校における食育の推進を図る観点から、学級担任、栄養教諭等が給食時間はもとより、各教科における食に関する指導に学校給食を活用した指導が行えるように配慮すること。
- (2) 献立作成に当たっては、常に食品の組み合わせ、調理方法等の改善を図るとともに、児童生徒の嗜好の偏りをなくすよう配慮すること。
- (3) 食器具については、安全性が確保されたものであること。また、児童生徒の望ましい食習慣の形成に資するため、料理形態に即した食器具の使用に配慮するとともに、食文化の継承や地元で生産される食器具の使用に配慮すること。
- (4) 喫食の場所については、食事にふさわしいものとなるよう改善工夫を行うこと。
- (5) 望ましい生活習慣を形成するため、適度な運動、調和のとれた食事、十分な休養・睡眠という生活習慣全体を視野に入れた指導に配慮すること。

## 4 特別支援学校における食事内容の改善について

- (1) 特別支援学校の生徒等については、障害の種類と程度が多様であり、身体活動レベルも様々であることから、学校給食摂取基準の適用に当たっては、個々の児童生徒の健康状態や生活活動の実態、地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用する。
- (2) 特別支援学校における生徒等に対する食事の管理については、家庭や寄宿舍における食生活や病院における食事と密接に関連していることから、学級担任、栄養教諭等、学校医、主治医及び保護者等の関係者が連携し、共通理解を図りながら、生徒等の生活習慣全体を視野に入れた食事管理に努めること。

## 学校給食食事摂取基準と標準食品構成表

### 児童又は生徒一人一回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値			
	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合
エネルギー (kcal)	560	660	770	850
たんぱく質 (g)	16	20	25	28
範 囲 1	10～25	13～28	17～30	19～35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%			
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	2.5未満	3未満	3未満
カルシウム (mg)	300	350	400	420
目 標 値 2	320	380	480	470
鉄 (mg)	3	3	4	4
ビタミンA (μgRE)	130	140	170	210
範 囲 1	130～390	140～420	170～510	210～630
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.4	0.4	0.5	0.6
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.4	0.5	0.5	0.6
ビタミンC (mg)	20	23	26	33
食物繊維 (g)	5.5	6.0	6.5	7.5

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム…児童(6歳～7歳) 70mg、児童(8歳～9歳) 80mg、児童(10歳～11歳) 110mg、生徒(12歳～14歳) 140mg

亜鉛…児童(6歳～7歳) 2mg、児童(8歳～9歳) 2mg、児童(10歳～11歳) 3mg、生徒(12歳～14歳) 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

1 範 囲…示した値の内に納めることが望ましい範囲

2 目標値…摂取することがより望ましい値

### 特別支援学校の幼児又は生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値	
	幼 児	生 徒
エネルギー (kcal)	540	810
たんぱく質 (g)	13	28
範 囲 1	8～23	19～35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%	
ナトリウム(食塩相当量)(g)	2未満	3未満
カルシウム (mg)	280	380
目 標 値 2	280	490
鉄 (mg)	2	4
ビタミンA (μgRE)	100	210
範 囲 1	100～300	210～630
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.3	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.3	0.6
ビタミンC (mg)	15	33
食物繊維 (g)	5	7.5

(注)1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。

マグネシウム…幼児40mg、生徒 160mg

亜鉛…幼児 2mg、生徒 3mg

2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。

1 範 囲…示した値の内に納めることが望ましい範囲

2 目標値…摂取することがより望ましい値

## 夜間課程を置く高等学校の生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

区 分	基 準 値
エネルギー (kcal)	810
たんぱく質 (g)	28
範 囲 1	19～35
脂 質 (%)	学校給食による摂取エネルギー全体の25%～30%
ナトリウム(食塩相当量)(g)	3未満
カルシウム (mg)	380
目 標 値 2	490
鉄 (mg)	4
ビタミンA (μgRE)	210
範 囲 1	210～630
ビタミンB <sub>1</sub> (mg)	0.5
ビタミンB <sub>2</sub> (mg)	0.6
ビタミンC (mg)	33
食物繊維 (g)	7.5

- (注) 1 表に掲げるもののほか、次に掲げるものについてもそれぞれ示した摂取について配慮すること。  
 マグネシウム…160mg      亜 鉛…3mg
- 2 この摂取基準は、全国的な平均値を示したものであるから、適用に当たっては、個々の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。
- 1 範 囲…示した値の内に納めることが望ましい範囲  
 2 目標値…摂取することがより望ましい値

### 学校給食の標準食品構成表(幼児、児童、生徒1人1回当たり)

(単位:g)

区分	幼児の場合	児童(6歳～7歳)の場合	児童(8歳～9歳)の場合	児童(10歳～11歳)の場合	生徒(12歳～14歳)の場合	夜間課程を置く高等学校及び特別支援学校の生徒の場合
米	39	42	48	60	66	66
強化米	0.12	0.13	0.14	0.18	0.2	0.2
小麦	20	20	23	26	30	30
イースト	0.5	0.5	0.57	0.65	0.75	0.75
食塩	0.4	0.4	0.46	0.52	0.6	0.6
ショートニング	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
砂糖類	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
脱脂粉乳	0.7	0.7	0.8	0.91	1.1	1.1
牛乳	155	206	206	206	206	206
小麦粉及びその製品	4	4	5	7	9	9
芋及び澱粉	25	32	38	42	44	46
砂糖類	3	3	3	3	4	4
豆類	5	5	6	6	6	6
豆製品類	15	15	20	21	22	18
種実類	2	2.5	3.5	3.5	3.5	4
緑黄色野菜類	18	19	23	27	35	35
その他の野菜類	50	60	70	75	82	82
果物類	30	30	32	35	40	40
きのこ類	3	3	4	4	4	4
藻類	2	2	2	2	4	4
魚介類	13	13	16	16	21	17
小魚類	3	3	3	3	4	4
肉類	12	12	15	17	19	19
卵類	6	6	6	8	14	8

乳類	3	3	4	5	6	4
油脂類	3	3	3	3	4	4

(備考)

- (1) 1か月間の摂取目標量を1回当たりの数値に換算したものである。
- (2) 適用に当たっては、個々の児童生徒等の健康及び生活活動等の実態並びに地域の実情等に十分配慮し、弾力的に運用すること。



## 献立作成

献立は学校給食の要であり、学校給食のすべての活動を展開する重要なものです。学校給食の献立は、児童生徒への栄養管理の計画書であり、調理作業への指示書の基本をなすものです。また献立は、学校教育活動の中で行う食に関する指導の中心的役割を担うものであり、「生きた教材」として活用できるものでなければなりません。

また、家庭や地域社会の食生活の改善にも活用できる、指導的役割も課せられています。献立作成に当たっては、学校給食法の目標に沿うように配慮することを基本に踏まえて、児童生徒がおいしく、楽しく食べられる特色ある献立作り、指導の目的を明確にした献立作り、地域とのふれあいを深める献立作り、衛生安全に配慮した献立作りなど、より内容の豊かな献立作成が必要です。

### 1 基本的条件

- (1) 対象がだれなのか、また何を目的として立てた献立なのかを明確にし、生きた教材として活用できる献立が作成されていること。
- (2) 衛生面・安全面に十分配慮して作成されていること。
- (3) 栄養素・栄養量が適正に確保されていること。
- (4) 幅広く食品を選択していること。
- (5) 定められた給食費の範囲内で献立が作成されていること。
- (6) 調理用機械・器具・人員数などに配慮されていること。

### 2 献立作成上の留意点

栄養面	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 学校給食摂取基準を確保する。</li><li>2. 成長期の児童生徒が対象であることを踏まえ、十分な栄養量を確保する。</li><li>3. 家庭の食事に不足しがちな、カルシウム・鉄・ビタミン類の確保に努める。</li></ol>
嗜好面	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 児童生徒に喜ばれる献立であることは大切であるが、嗜好のみに迎合して他の面の配慮をおろそかにしてはならない。</li><li>2. 嗜好調査・残食調査を実施して児童生徒の嗜好の実態を把握する。</li><li>3. 嫌いな食べ物や献立でも食べやすいように、調理法・組み合わせ・盛り付け等に配慮する。</li></ol>
経済面	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 適正な給食費に合致するものであること。</li><li>2. 食品の価格は気象の条件や出荷調整によって変動があるので、日頃から気がけて献立作成に反映させる。</li><li>3. 食品について十分な知識を持つ。</li></ol>
衛生面	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 作業工程を十分配慮して、時間と作業動線に無理のない献立を作成する。</li><li>2. 施設設備、調理器具とその作業能力に見合った献立にする。</li><li>3. 食中毒の多発する6月から9月にかけては、特に献立や調理方法を工夫する。</li><li>4. 過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的な食品を選択するように配慮する。</li></ol>
その他の面	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 地域に根付く郷土料理や地場産物を使った料理の活用に関心を持つ。</li></ol>



### 3 献立作成（栄養管理）・物資管理のポイント

学校給食摂取  
基準の検討

文部科学省の学校給食摂取基準を基に、児童生徒等の発育・発達、健康増進に必要な栄養量を確保するために、児童生徒の性別、年齢個々の健康及び生活活動の実態並びに地域の実情等を考慮して、検討し定める。

食品構成量を  
策定する。

摂取基準量を満たし、かつ各種の栄養比率について考慮するために示された文部科学省の標準食品構成表を基に、児童生徒の家庭における食生活や地域等の実態を考慮して策定する。

幅広く食品を使用し、適切に組み合わせて食事内容の充実及び摂取栄養量の確保ができるよう配慮する。

適正給食費の  
算出と決定

学校給食としてふさわしい食事内容に必要な食材の経費について保護者から徴収する適正な給食費の算出を行い、給食関係者や保護者の理解と協力を求める。

献立作成

献立計画に基づき、献立原案を作成する。

給食指導内容に応じた献立内容、素材の選定をする。

献立原案

主食（米飯・パン・麺）を決定する。

副食を決定する。献立に変化を持たせる工夫をする。

主菜（魚介類・獣鳥肉類・卵類・豆腐等）

（揚げ物・焼物・蒸し物・ゆで物）

副菜（煮物・汁物・炒め物・あえ物等）

副菜（あえ物...酢の物・サラダ・ごまあえ・おひたし  
ヨーグルトあえ・アーモンドあえ等）

デザート（果物・寄せ物等）

添加物（のり・納豆・チーズ等）

衛生・安全に配慮した献立であること。

季節感・行事食・郷土料理・選択できる献立の工夫

献立に応じた食品の種類と量を選定する。

摂取栄養量・標準食品構成表・季節感・児童生徒の嗜好  
や味覚・おいしさ・経済性・組み合わせ等

食品構成上、1食分の使用量に満たない食品群は、1週間または2週間の平均で摂取できるように計画する。

献立委員会  
（検討）

献立決定  
（教育委員会）

1食の栄養量が基準量より一割増以上にならないように配慮する。

1食単価・調理作業面・施設設備・食器具・配膳時間・  
配送等を考慮する。施設設備の有効活用を図る。  
地域の実情等を考慮する。

物資発注

児童生徒の発達段階や個人差等を考慮し、献立作成上の基準学年に対する比率で換算し、その換算人員で購入量を計算する。

安全で良質な物質を適正な価格で購入できるよう、業者を選定し契約する。

検収

発注した物資と納入物資の品質（鮮度、色、臭い、異物混入、規格等）、数量、衛生、品温、包装・容器の破損、製造年月日・期限表示、製造販売業者について、業者立ち会いのもとに検収し、適合していない場合には、返品・交換等、適切な措置をする。

検収表（簿）に基づき、必要項目を記録する。

調理

学校給食衛生管理基準に基づき衛生的な作業を行い、安全でおいしい給食作りに努める。適切な温度管理や調理終了から喫食までの時間短縮に努めること。

打ち合わせ会  
作業開始  
水質検査  
消毒  
検収・出庫  
下処理  
調理

献立説明、係・作業工程・動線確認  
健康状態の確認、手洗い、正しい服装  
記録する。  
機械器具の点検、消毒  
物資の検収、倉庫より搬出、調味料計量  
下処理専用の容器、器具  
食品の適切な取り扱い、加熱、冷却等温度管理

配分・配送・  
検食・保存食

物資発注の際の換算人員による計量配分等によって、発達段階や個人差に応じた食事量の供給に努める。

検食・保存食の準備。1人当たり配分量のサンプルを掲示する。

給食時の指導

望ましい食事環境で、楽しい食事ができる条件を整える。年間指導計画に沿った給食指導を行う。

献立表の配布、掲示、放送等を通して、児童生徒の興味関心を高める。個別指導や栄養相談に応じる。

摂食量の把握

各学級の摂食状況や個人の摂食量を調べて、給食指導や食事調整の資料とする。

栄養管理の反省  
と評価・調整

給食日誌に記録し、給食運営及び給食指導についての評価を行い、反省を踏まえ、今後の栄養管理の参考とする。

出来上がり（量・味・香り・色彩・形態など）は適切だったか、残食の理由、考察など。

家庭との連携

児童生徒の状況把握と肥満傾向など個別的な問題の解決には、家庭での食事を含めた改善を進める必要がある。

効果的な指導を行うためには、家庭、地域との連携を図ながら、継続した指導が必要である。

## 摂取栄養量の把握

児童又は生徒に供された食物の内容が、基準の栄養量、標準食品構成表に照らして適当なものであるかどうか、その実態把握に努めることは、栄養管理上極めて重要なことです。実態を把握する方法として、学校給食栄養報告（週報）書の作成、残食量調査などがあります。

### 1 学校給食栄養報告（週報）書の作成

学校給食栄養報告書（週報）記入要領

【様式1について】

- (1) 小学校における本報告書作成の場合は、中学年（8～9才）を対象とすること。
- (2) 共同調理場においては、本報告書の対象となった学校名（栄養教諭・学校栄養職員（栄養士）の所属校）を記入すること。（様式2も同様）
- (3) 献立区分については、その日の献立の指向するところを明確にし、主菜を基準に「和食」「洋食」「中華」「その他」の別を記入すること。
- (4) 料理区分について、郷土食、行事食については、次の定義を参考に記入すること。  
「郷土食」...その地方独自の食文化に由来する料理であって、地元で認知されているもの。  
「行事食」...大会や行事にふさわしい料理として特別にあつらえたもの。
- (5) 調理形態は、別表1期間中における調理形態等の分類の分類番号を参照し、次の点に留意して記入すること。  
パンと麺など主食を併用する場合は、主となる方を「主食」とし、残りの一方は「主食併用」として取り扱うこと。  
記入に当たっては、実際の調理方法を基準とすること。（例えば「オムレツ」等、本来焼く調理法を揚げる調理法とした場合は「揚げ物」とする。）
- (6) 記載する食品名は、五訂増補食品成分表に用いられている名称に基づき、記載する。
- (7) 産地については、「地域」「県内」「国内」「輸入」の別を記入する。  
「地域」...当該市町内で収穫された産物  
市町（地域）レベルで産地が分かるものは「地域」とし、市町（地域）レベルではわからないが産地が県内とわかるものについては「県内」とする。  
「県内」...「地域」以外の県内産  
例）水産物...漁獲水域名から県（地域）が特定できる又は、養殖地が県内（地域内）であれば県内産（地域産）とする。（ただし、複数の水域にまたがるなど水域の特定が困難なものについては、県内（地域内）の漁港で水揚げされたものであれば県内産（地域産）とする。）  
「国内」...国内で収穫された産物（「地域」「県内」以外の国内産）  
「輸入」...国外で収穫された産物（「地域」「県内」「国内」以外の輸入物）

( 8 ) 加工品について

加工品自体の産地の他、当該加工品に含まれる材料別の食品についても、産地の記入を行う。

加工品自体の産地の選択については、加工地でなく当該加工品に含まれる材料の食品使用量の重量ベースで割合が多いものを基準とすること。

加工品の定義は工業的に生産され全国的に流通する製品とする。

食品番号が、17で始まる「調味料及び香辛料類」については、産地の記入はしなくてよい。

( 9 ) 廃棄率は、五訂増補日本食品成分表の「廃棄率」に基づいて記入のこと。

なお、購入形態等から異なる廃棄率を用いている学校等にあっては、その数値を記入すること。

( 10 ) 購入金額は、それぞれの購入量に購入単価（消費税を含む）を乗じて得た金額を記入すること。この場合、小数点第3位を四捨五入して銭の単位まで記入すること。

パンの袋代、加工賃、アルミホイル等は、個別に行は設けず、料理自体の価格に含めて記載する。

( 11 ) 残食率は、献立名欄の料理別に秤量して残食率を求め、小数点以下を四捨五入し、整数で記入すること。

( 12 ) 摂取量は、純使用量と残食率から次により算出して記入し、摂取栄養量算出の基礎とすること。

なお、当該数値は、小数点第3位を四捨五入し、小数点以下第2位までを記入すること。

$$\text{摂取量} = \text{純使用量} - (\text{純使用量} \times \text{残食率})$$

( 13 ) 冷凍野菜等は、各野菜の「ゆで」の成分値を記入し、「冷凍・レトルト」の欄に冷凍と記載。（グリーンピースのように、冷凍の成分値の記載がある食品については、その値を用いる。）

( 14 ) 調味料として使用する「だし昆布」「煮干し」「削り節」等は、食品名、使用量は記入するが、栄養価の算出はしないこと。

( 15 ) 加工食品等の栄養量は、メーカー又は公的機関から出されている成分値を使用し、原材料の食品を内容配合量の多いものから順に加工食品名の下欄に記載する。このとき、原材料摂取量の合計と加工食品本体の摂取量とが一致すること。原材料の食品により、様式2の食品群別の使用食品の分類を行う。

果実ジャム類は、そのままでは果実類の分類になるが、加工食品と同じように原材料を分解すると、果実と砂糖に分類できる。

( 16 ) 学校給食用パン、麺については、加工食品と同じように原料配合を分解し、食品群別の分類は小麦粉重量で行う。

( 17 ) 1人当たり平均摂取栄養量の内、エネルギー、カルシウム、マグネシウム、ビタミンA、ビタミンCは小数点以下を四捨五入した整数で、また、たんぱく質、脂肪、鉄、亜鉛、食物繊維は、小数点第2位を四捨五入した小数点第1位を、ビタミンB1及びビタミンB2は、小数点第3位を四捨五入し、小数点第2位までを記入すること。

なお、ナトリウムについては整数で記入し、次により食塩相当量に換算して、小数点第2位を四捨五入のうえ、小数点第1位までを記入すること。

$$\text{食塩相当量 (g)} = \frac{\text{ナトリウム (mg)}}{1,000} \times 2.54$$

(18) 脂肪の計欄の上段は、重量を記入し、下段の( %)は、エネルギー量(kcal)に対する脂肪エネルギー摂取量(kcal)の比率を次により算出し記入すること。

$$\left( \quad \% \right) = \frac{\text{脂肪重量} \times 9 \text{ (Kcal)}}{\text{エネルギー総摂取量 (Kcal)}} \times 100$$

(19) ビタミンの損耗率は算出しない。

(20) 水分について、加工食品に含まれる水分量は記載するが、汁物等の水分量は記入しないこと。

(21) 乾物(わかめ、しいたけ、切り干し大根等)を使用した場合は、その重量で記入する。

生のものを使用した場合と食品構成表に違いがでるが、通常使用する食品として計上するため、生の食品と乾物で総合的に判断する。

#### 【様式2について】

(1) 期間中における調理形態等の分類

主食を併用する場合は、主となる方を主食欄に記入し、一方は「主食を併用した場合」の米飯、パン、麺、その他の項目に記入すること。

なお、主食の回数は給食実施回数と同じ回数とすること。

様式1の「献立名」欄(期間中の延べ献立を対象)に記載されているすべての料理名を分類し、回数を記入し同時にそれぞれの出現率を記入すること。この場合、「オムレツ」等、本来焼く調理法を揚げる調理法とした場合は「揚げ物」欄に分類すること。

(2) 学校給食摂取基準と平均摂取栄養量

様式1の「計」を合計し、実施回数で除して平均値を求め記入すること。

また、平均摂取栄養量の充足率を求めること。

なお、学校給食摂取基準については、都道府県又は市町村等で独自に設定している場合は、備考欄にその旨を記入の上、各基準値をA欄に記載すること。

(3) 使用食品の分類別摂取量

様式1の「使用材料名」欄の食品名とその摂取量を食品群別に分類すること。

(4) 使用食品の分類別平均摂取量

様式2の(3)をもとに各実施日の数値を記入し、計を求め、給食実施回数で除して平均値を算出し、基準値に対する充足率を求めること。

なお、分類別摂取量の基準については、市町等で独自に設定している場合は、備考欄にその旨を記入の上、各基準値をB欄に記載すること。

(5) 様式2(5)

様式をもとに、各項目記入すること。





学校給食栄養報告(通)

学  
共 同

(1) 期間中における調理形態等の分類									
A 給食実施回数 日									
調理形態			B		調理形態			B	
			実施回数	出現率				実施回数	出現率
			(回)	B/A×100				(回)	B/A×100
主食	米飯	白飯	0.0		お か ず	汁物	0.0		
		変わり飯	0.0			揚げ物	0.0		
		丼物,カレー等	0.0			あえ物	0.0		
	パン	普通パン	0.0			蒸し物	0.0		
		サンドイッチ,調理パン等	0.0			ゆで物	0.0		
		変わりパン,菓子パン	0.0			漬物	0.0		
	麵	0.0		生 物		野菜	0.0		
	その他	0.0				魚介加工	0.0		
	主食併用の 場合	米飯	0.0				肉加工	0.0	
パン		0.0			その他	0.0			
麵		0.0		ジャム,マーガリン等	0.0				
その他		0.0		チーズ	0.0				
ミルク	牛乳	0.0		その他	0.0				
				デザート	果物	0.0			
おかず	煮物	0.0		菓子・寄せ物	0.0				
	焼き物	0.0		飲み物	0.0				
	炒め物	0.0		その他	0.0				
						計	0.0		

# 報 告 書

都道府県名

校 名 :

調 理 場 名 :

(2) 栄養所要量の基準と平均摂取栄養量				
区 分		基準値	平均値	充足率 B / A × 100 (%)
		A	B	
エネルギー	Kcal		0.00	
たんぱく質	g		0.00	
脂質	g		0.00	
	%	25 ~ 30%	0.00	
食塩相当量	g		0.00	
カルシウム	mg		0.00	
マグネシウム	mg		0.00	
鉄	mg		0.00	
亜鉛	mg		0.00	
ビタミンA	μgRE		0.00	
ビタミンB1	mg		0.00	
ビタミンB2	mg		0.00	
ビタミンC	mg		0.00	
食物繊維	g		0.00	
1食当たりの平均購入金額	円	0.00		
備 考				

## 学校給食栄養報告（週報）書

様式2

学 校 名 : \_\_\_\_\_  
 共 同 調 理 場 名 : \_\_\_\_\_

(4) 使用食品の分類別平均摂取量			第1日	第2日	第3日	第4日	第5日	計
区 分			g	g	g	g	g	g
小麦粉製品類	主食(小麦粉重量)	パン						0.00
		めん						0.00
	主食以外(製品重量)							0.00
米等								0.00
牛乳								0.00
芋及びでんぷん類								0.00
砂糖類								0.00
豆類								0.00
豆製品類								0.00
種実類								0.00
緑黄色野菜類								0.00
その他野菜類								0.00
果物類								0.00
きのこ類								0.00
藻類								0.00
魚介類								0.00
小魚類								0.00
肉類								0.00
卵類								0.00
乳類								0.00
油脂類								0.00
その他	菓子類							0.00
	嗜好飲料類							0.00
	調味料及び香辛料							0.00
	調理加工食品類							0.00

水分						0.00
その他						0.00
計	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00

備 考




--

## 2 残食量の調査

(1) 残食量の調査は、学校給食の栄養管理中最も重要な事項とされています。  
給食の食物が完全に摂取され、はじめて栄養的に効果が認められるものだとすると、残食量が多い程、効果が少なくなると考えられます。

そこで栄養管理から残食量を把握し、結果をもとに分析して新しい計画を立てなければなりません。

実情を踏まえ、調理の工夫を行い、効果的な指導を行うことで、残食の推移が減少傾向をたどるように努めます。

残食量の調査としては

個人ごとの推移を求める場合

学級、学年の傾向を見る場合

学校全体の動向を見る場合

調査対象により、若干分析の仕方が違ってきます。しかし、その一部だけでよいというものではなく全部が必要である場合も多いのです。また、残食理由についても必ず調査するように努め、残食を減少させるための手がかかりをつかむようにしなければなりません。

## 第3節 作業管理

### 調理

調理とは、食品を食べられるようにするまでの一連の操作ですので、その作業の手順に誤りがあってはなりません。食品が調理操作、加熱等によって、状態がどう変わっていくかを知らなければ、次の操作を加えることはできません。

さらに、準備から完了まで、調理のタイミングを誤らないことが大切です。そのためには、熟練した調理技術が要求され、常に研究を重ね、魅力のあるおいしい給食ができるように努めなければなりません。

### 1 調理の基本

学校給食の調理はおおむね次の順序で行われます。

計量      洗淨・水浸      切裁      加熱処理      調味      配食

#### (1) 計量

いつでも同じ料理を作るためには、調理が目分量や勘で行われてはなりません。そのためには、秤、計量カップ、スプーン等を用いて正確に計量することが大切です。

#### (2) 洗淨・水浸

根菜類は検収室で球根皮むき機や専用シンクで泥を落とし、下処理室で十分、洗淨・皮むき・芽取をして、調理室で切る作業に入ります。加工品など調理室で洗淨するものもあります。水浸を必要とする食品もありますが、長く水浸することにより栄養分を損失したり、味をそこねたりする場合もあるので注意します。

### (3) 切裁

調理の際に食品を切るのは、「熱及び調味料の浸透をよくする」「形を整えて視覚及び食感をよくする」などの目的です。したがって、切り方やその他の操作は、料理に応じて正しく行う必要があります。切り方が乱雑になったり、必要以上に廃棄量を出さないよう注意します。野菜裁断機を用いる場合は、洗浄・消毒された衛生的なプレートを用います。

### (4) 加熱処理

加熱は、調理作業の中心となる段階であり、最も技術を要する工程です。

特に、加熱による煮くずれには最も神経を使います。おいしく調理するためには、食品の切り方、加熱時間、加熱方法など十分に研究しなければなりません。加熱に当たっては、中心温度が75 で1分以上を、二枚貝などノロウイルスノ感染のおそれのある食品を使用した場合は85 で1分以上を確認します。

## 2 調味

料理の仕上げは調味であり、その調味のあり方によって、喫食者に十分満足を与える料理となるか否かが決まります。

食品に香味を与え、栄養効率を高めるために、材料や料理に応じた最もおいしい調味の方法を研究することが大切です。調味は材料の持ち味を上手に生かし、その持ち味にふさわしい味付け（薄味）をしなければなりません。家庭よりも、調理してから食べるまでの時間が長くなりがちなので、そのことも考慮し、調味に工夫する必要があります。

## 3 調理作業の管理（作業工程表・作業動線図の作成）

できるだけ快適な環境で、調理作業ができるように作業条件を整備することが必要です。作業条件の整備としては、作業がしやすいゆとりのある給食施設設備、作業動線の短い能率的な機械器具の配置、すべらない床面の整備などのほか、調理室の換気、採光、防臭、防煙、調理室内の温度、湿度の調整など作業環境の管理も含まれます。

安全に調理員全員が共通理解のもとで調理作業を進めるためには、作業工程表や作業動線図を活用します。

### (1) 作業工程表の記入について

作成のポイント

いつ（何時何分）どこで（汚染区・非汚染区）誰が（担当者）何を（調理の内容）何に気をつけて（衛生管理点）行っているかが、一目見てわかるように記載することが大切です。

明確にする内容

- ・汚染作業区域と非汚染作業区域の区分（下処理と調理）
- ・時間（子どもの喫食時間から逆算して作る）
- ・担当者（個別の作業従事者）
- ・衛生管理点（手洗い、専用エプロンの着用、温度の計測、記録等）



		汚染作業		非汚染作業		作業工程表 (例)						月	日
献立名	担当者名	8:00	8:30	9:00	9:30	10:00	10:30	11:00	11:30	12:00			
白菜の クリーム 煮	A	<下処理> 白菜、人参、玉葱、 じゃがいも		ルウ作り	→	ハム手切り (手洗い)	→	煮込み・調味	→	配食・配送	清掃作業		
	B			人参、玉葱、じゃがいも切り	→	煮込み・調味 (中心温度)	→	配食・配送					
野菜サラダ	C	ブロッコリー カリフラワー		ブロッコリー切り	→	茹・冷却	→	調味	→	配食・配送			
	D			カリフラワー切り	→	茹・冷却 (残留塩素 濃度計測)	→	和える (使い捨て手袋)	→	配食・配送			
その他	(D)	調理衣交換 手洗い (つばはき)		白切り・ドレッシングあけ	→	食器用意	→	配送準備・積み込み					
ムニエル	E			天板準備	→	前掛け 手袋	→	鮭を焼く (中心温度)	→	鮭配食・配送 (使い捨て 手袋)			
	F	鮭下味 (冷蔵庫)	→	バターを溶かす 小麦粉まぶす	→	天板準備	→	前掛け 手袋	→	鮭を焼く (中心温度)	→	鮭配食・配送 (使い捨て 手袋)	

作業工程表を作成するに当たっては、献立名、担当者名、タイムスケジュール、衛生管理点が記載されていること。

## (2) 作業動線図の記入について

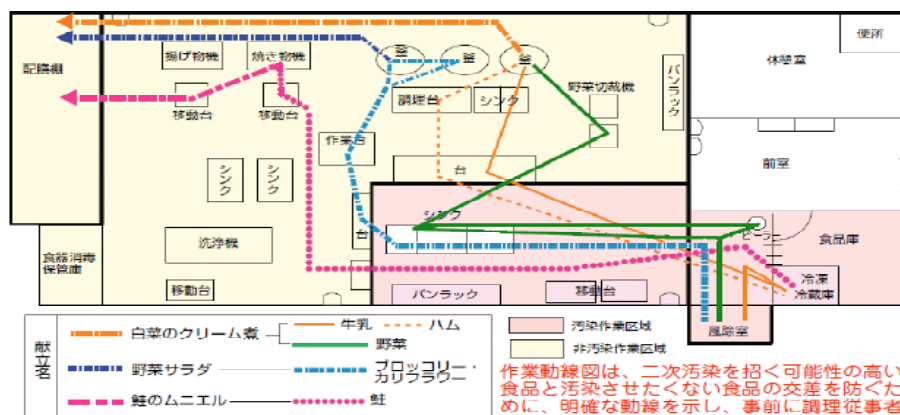
### 作業動線図のポイント

「二次汚染する可能性の高い食品(肉、魚、卵など)」と「汚染させたくない食品(非加熱食品や和え物など)」との交差を防ぐために作成するものです。

明確にする内容

- ・食品の搬入口
- ・食品の保管場所
- ・汚染作業区域・非汚染作業区域の区分及び機械器具等
- ・汚染作業区域から非汚染作業区域に食品を受け渡す場所又は台等
- ・調理後食品の保管場所(配膳棚や配膳室等)
- ・献立名及び使用されている食品名
- ・献立名、食品名と動線の凡例

作業動線図<単独校>



作業動線図は、二次汚染を招く可能性の高い食品と汚染させたくない食品の交差を防ぐために、明確な動線を示し、事前に調理従事者に示すこと。両者が交差する場合は時間差をつける。時間差がつけられない場合は、献立変更も検討する。

(参照：学校給食における食中毒防止 Q & A

独立行政法人日本スポーツ振興センター)

ホームページアドレス <http://www.naash.go.jp/kenko/>

## 配食

配食は、調理されたものが、基準量に従って適正な量で、適切な容器に配食されなければなりません。量については目分量による配食ではなく、各学年とクラスの数に応じて換算し配食量を計算します。配食形態については、教室内での配膳が能率的に行うことができるような配慮も必要です。

また、衛生面には十分注意し、異物混入の有無を確認しながら配食し、配食後はすみやかに蓋及びラップ等を行います。特に調理後の食品については、菌の増殖を抑制するために、10 以下または65 以上で管理することが必要とされています。このため適切な温度管理と、調理後2時間以内の喫食ができるように努めなければなりません。

### 1 調理室における配食の留意点

- (1) 配食開始時間は、児童生徒が受け取りに来る時間から逆算して決め喫食2時間以内を守ります。
- (2) 配食の量は、学年差、学級人員で換算人数で計算します。
- (3) 学年の量については、中学年を基準として学年に応じて量を配分します。  
(中学年を1とし、1年0.8、2年0.9、5年1.1、6年1.2、中学生1.3の割合)
- (4) 献立に示された基準量が正確に配分されるように、また、内容も均一になるようにします。
- (5) つぎ分けられた食缶の保管に注意します。冷たい料理については冷蔵庫保管や保冷剤の使用など温度管理を原則とします。
- (6) 牛乳は冷蔵庫保管とします。
- (7) 児童生徒がわかりやすいように学年・組を明記します。

### 2 教室内における配膳(展示食、サンプルケースの活用)

1人分の量・盛付け方・料理に使用する食器・トレイ上の食器の配置を示すために展示食を用意します。配膳時の見本とするために、食文化に配慮した美しい盛り付けに努めます。

展示食を検食のための保存食としたり、児童生徒の食事としないように注意します。

## 第4節 学校給食の衛生管理

### 衛生管理体制の整備

学校給食は、児童生徒の健康を守ることが、大きな目的の一つとなります。提供される食事は、栄養的及び教育的配慮はもちろんのこと、安全であることが基本です。

食中毒の発生防止及び、ノロウイルスに対する感染症予防など衛生管理を徹底し、安全な食事を提供するために、施設設備の衛生、食品衛生、学校給食従事者及び調理従事者、給食当番など日ごろから衛生に対する意識を高め、安全点検等怠らないようにすることが必要です。

#### 1 衛生管理体制の組織化

- (1) 学校長、共同調理場長、学校医、学校薬剤師、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、保健所長などの専門家、保護者で組織する衛生管理組織の構築。  
(学校保健委員会などの活用も考慮する)
- (2) 衛生管理組織による指導のもとに、学校・共同調理場それぞれに衛生管理組織を立ち上げ、各職員の共通理解を図る。
- (3) 共同調理場方式の学校給食運用については、学校と調理場の連携を図り情報交換を十分行う。

#### 2 受配校における衛生管理

- (1) 牛乳、パン、調理場からの配送される給食について、検収責任者を定め衛生に配慮し検収を行う。
- (2) 検収者は、感染症予防のため健康観察を行うとともに、正しい手洗い、消毒、手袋の着用及び定められた様式(検収簿)に記録する。
- (3) クラスごとの数を数えるなど食品等に直接接触する場合は、学校給食従事者に該当するため、検便の実施が望ましい。
- (4) 給食当番の健康チェックを実施し記録する。

#### 3 調理場における衛生管理

- (1) 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者とし、栄養教諭等がない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者と定める。
- (2) 衛生管理責任者は、調理従事者の衛生、施設・設備の衛生、食品衛生の日常管理などにあたりるとともに、調理過程、作業工程を把握、分析しそれぞれの工程が適切に行われているか記録簿の漏れがないか確認及び指導する。

#### 4 定期及び日常の衛生検査

毎日の作業で行う日々の記録とともに、作業を行う施設等に関し不備が生じていないか、定期的に確認することが必要です。点検については、毎日必ず行なわなければならない日常点検と、定期に行う定期検査、必要に応じて行う臨時検査があります。

実施時期を確認し、次の点に留意し漏れのないように行ってください。

- (1) 学校薬剤師等の協力を得ながら、担当者が記録し、責任者が確認すること。
- (2) 評価の判断基準を具体的に決めておくこと。
- (3) 異常や不適が発見された時には、責任者は管理者に報告し措置を講じるとともに内容の記録を行うこと。

## 定期及び日常の衛生検査の点検票

区分	検査内容及び実施事由	検査時期
第1票 学校給食施設等定期検査票	建物の位置、構造、周囲の状況に関する検査	年1回
第2票 学校給食設備等の衛生管理定期検査票	調理室内の施設・設備に関する検査	年3回
第3票 学校給食用食品の検収・保管等定期検査票	食品の検収方法、保管方法、使用水、検食・保存食に関する検査	年3回
第4票 調理過程の定期検査票	献立内容から食品の選定・購入、調理、配送に関する検査	年1回
第5票 学校給食従事者の衛生・健康状態定期検査票	調理従事者の衛生・健康状態に関する検査	年3回
第6票 定期検便結果処置票	学校給食従事者の検便結果及び処置を講じた場合の記録票	月2回
第7票 学校給食における衛生管理体制定期検査票	衛生管理体制に関する検査	年1回
第8票 学校給食日常点検票	日常行う作業や衛生に関する点検記録票	毎日
臨時検査	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 感染症・食中毒発生のおそれがあり、また、発生したとき</li> <li>・ 風水害等により環境が不潔又は汚染され感染症の発生のおそれがあるとき</li> <li>・ その他必要なとき</li> </ul>	必要に応じて

## 児童生徒の健康管理

児童生徒に食事の衛生について正しい知識を与え、衛生上の望ましい習慣を身に付けさせることが大切です。0-157 やノロウイルス等の感染症や食中毒菌等は、少量で発症するので、予防のために正しい手洗いを身に付けさせることや、給食当番については、学校給食日常点検票第8票に基づき確認を行い、下痢や腹痛、嘔吐などの症状がある場合は、給食当番を交代させるなどの措置が必要です。

### 1 手洗い

- (1) 給食の前には必ず手を洗う。
- (2) 爪は短く切っておく。
- (3) 手洗いは、石けんを用いて流水で指先・指の間・手首まで丁寧によく洗う。
- (4) 手洗い後は、清潔なハンカチで拭く。

### 2 給食当番の身じたく

- (1) 健康チェックを行い、体調に異常がないことを確認して記録する。
- (2) 清潔な白衣・帽子・マスクを着用する。
- (3) 帽子を着用するときは、髪の毛が出ないように帽子の中に全部入れる。
- (4) 白衣等を着たままトイレに行ったり、他の仕事をしない。

### 3 食事環境整備と安全な運搬配膳

- (1) 教室の大きなゴミを拾い、窓を開け換気をする。
- (2) 黒板の文字は給食前には消さず、清潔な黒板カーテンを使うなど工夫する。
- (3) 配膳台や食卓(机)を清潔な台ふきで拭く。
- (4) 給食を運ぶ途中で、食缶のふたなどをあけない。
- (5) 重い物や高温の汁物の運搬時には安全面に注意する。
- (6) 食器や食缶などの取り扱いは、乱雑にならないように注意し、運搬途中で床に置いたり、床に落とした食器や食物をそのまま使うことのないよう注意する。
- (7) 配膳するときは、食器の中に指を入れないことや、箸やスプーンの柄の部分をもつように注意する。
- (8) 無駄なおしゃべりをしない。

### 4 後かたづけ

- (1) 食器の中に食べ残し等がないか確認し、同じ食器をそろえて重ねる。
- (2) 食べ残しが出た場合は、所定の入れ物に入れて、給食室へ返す。
- (3) 食卓(机)や配膳台はきれいに拭き上げる。
- (4) 使用した台ふきは、石けんできれいに洗い、乾かしておく。

### 5 その他

- (1) 食後は歯みがきを行い、休養をとる。
- (2) 欠席等で余りが出た場合、食中毒防止の観点から持ち帰らないことが原則である。

## 検食

給食による事故を未然に防ぐため責任者を定め、子どもたちが摂食を行う30分前に一食分の給食を食し、児童生徒の給食として適切かどうかを、安全面、衛生面、栄養面、調理面などあらゆる角度から確認します。もし、異常があれば、必要に応じて給食の中止や一部中止、献立の変更など迅速かつ適切な措置を講じます。

検食を行う時には、検食者名、検食時間、点検事項、措置等はもちろんのこと、食事内容の充実向上等の面からも評価し記録します。喫食時間の30分前の根拠は、異常を感じてから、措置決定、今後の対応など決定するまでに必要な時間としています。

### 1 実施について

- (1) 学校給食調理場及び各学校それぞれにおいて実施する。
- (2) 検食者は、原則として単独調理方式校、共同調理場、受配校など給食実施施設の所属長とすること。
- (3) 検食の結果については、検食簿を作成し、記録しておくこと。

### 2 検食のポイント

- (1) 加熱処理や冷却処理が適切に行われているか。
- (2) 異味・異臭・異物混入はないか。
- (3) 野菜や果物等は、ゴミや汚物の付着がないように十分洗浄されているか。
- (4) 食器は清潔か。
- (5) 児童生徒に必要な栄養が満たされ、食事のバランスは摂れているか。
- (6) 生きた教材として活用できる献立内容になっているか。
- (7) 見た目や味付け、香りなど料理として適切か。
- (8) 1食分として、それぞれの分量は適切か。

## 保存食

学校給食が原因と思われることで、健康被害が発生した場合、原因を究明するための措置として原材料及び調理済み食品の保存食の摂取が義務づけられています。摂取についての留意点は次のとおりです。

- (1) 原材料は洗浄消毒を行う前に、50g食品ごとに調味料や常温で保存できる乾物や缶詰以外のすべての食品を摂取する。
- (2) 保存するビニールや使用する器具は清潔で、保存後は空気に触れないようにきちんと密封する。
- (3) 調理済み食品は、釜やロットごとに50g採取する。
- (4) 保存する際には、-20℃以下で2週間保存する。
- (5) 保存食の採取及び廃棄の記録(年月日)を取ること。

【日本スポーツ振興センター 学校給食における食中毒防止Q&A P35参照】

## 食中毒等発生時の措置

### 1 感染症・食中毒発生時における学校及び教育委員会の対応について

#### 【学校】

学校では、日頃から児童生徒の健康状態の把握に努め、感染症・食中毒の集団発生又は集団発生の疑いがあるときは、すみやかに次のような措置を講じなければなりません。

- (1) 校長は、日頃から児童生徒一人一人の健康状態や欠席状況を把握し、記録簿の作成整理すること。
- (2) 校長は、児童生徒本人が体調の異常を感じたときに、すみやかに本人又は保護者から学校に伝わるような体制を整え、健康状態の異常の早期発見に努めること。
- (3) 学級担任や養護教諭は出席児童生徒の異常の訴えや早退者の状況把握を行う。
- (4) 学級担任や養護教諭は欠席者からの欠席理由の内容により、同様の健康異常を訴える者がいないか留意すること。
- (5) 食中毒等が疑われるような状況にある場合学級担任や養護教諭は、すみやかに校長・教頭・栄養教諭等・保健主事に連絡する。
- (6) 校長は、食中毒等が疑われるような状況にあるときは、すみやかに学校給食調理場へ連絡するとともに、教育委員会・学校医・学校薬剤師等に連絡し、その指示を求めること。
- (7) 校長は、給食の中止や対応等すみやかに判断し、状況等を保護者へ連絡し、児童生徒の健康調査や検便の必要が生じた場合は、学年主任又は担任を通じて協力をお願いすること。
- (8) 校長は、校内組織等に基づいて、各職員の役割を明確にし、校内外の取り組み体制を整備すること。特に、教育委員会や報道機関には、校長又は教頭が責任を持って対応すること。
- (9) 校長は、食中毒等の発生が学校の休校日や夜間に判明する可能性も考慮し、職員間及び保護者と学校の緊急時の連絡体制を整備しておくこと。
- (10) 学校医の指示のもと、必要に応じて欠席者の家庭訪問や相談も行うこと。
- (11) 校長は、教育委員会や保健所に状況を定期的に報告し指示を求めること。なお教育委員会には終息するまで継続的に経過報告を行うこと。
- (12) 校長は、児童生徒や保護者等に対し、緊急の集会の開催や、文書等を通じて、食中毒の発生状況、食中毒や感染症についての正しい知識、二次感染防止のための対策、健康管理の注意事項など伝達すること。
- (13) 食中毒や感染症に罹患している児童生徒及びその家族等へのいじめや偏見など不当な扱いの防止について必要な指導を行うこと。

#### 【教育委員会】

学校において、食中毒等の集団発生又は集団発生の疑いがあるときは、教育委員会は速やかに次のような措置を講じなければなりません。

- (1) 市町教育委員会（県立学校、私立学校は県教育委員会）は、校長から感染症、食中毒の集団発生又は集団発生の疑いがあるとの通報を受けたときは、速やかに県教育委員会に報告すること。県教育委員会は、報告を受けた後文部科学省に報告し、担当者を学校に派遣するなどして患者等の発生状況など実態の把握に努める。

- (2) 市町教育委員会は、校長に対して、学校給食の中止など当面の措置について必要な助言を行うこと。
- (3) 市町教育委員会は、患者等の受け入れ医療機関についての情報提供、原因究明への協力、二次感染防止などに備え、保健担当部局との連絡を密にして、保健所、地域医師会、学校、県教育委員会など関係機関の連携体制を整えること。
- (4) 市町教育委員会は、学校に対し保健所等の立ち入り検査が行われる際には、立ち合うこと。
- (5) 市町教育委員会は、管内の学校に対して、感染症や食中毒の再発及び二次感染などの被害拡大防止及びいじめ等の不当な扱いなどが起きないように必要な助言や指導を行うこと。

## 2 児童生徒の出席停止及び学校の臨時休業について

### 【出席停止】

校長は、学校保健安全法第19条に基づき、感染症にかかっている疑いがある、又は、かかるおそれがある児童生徒に対し、その理由や期間を明らかにして出席を停止することができる。

例：児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症と判明し出席停止を行う場合

- (1) 学級担任は、児童生徒が激しい腹痛、下痢などの症状がある場合、養護教諭と連携し、できるだけ早く医療機関を受診するよう保護者へ連絡を取ること。
- (2) 受診の結果、腸管出血性大腸菌感染症であると診断された場合、校長は、主治医や学校医の意見を聞き、必要がある場合は、当該児童生徒の出席を停止させることができる。

出席停止の措置をとる場合には、その理由及び期間を明らかにし、児童生徒(特別支援学校の高等部を含む)及び幼児についてはその保護者に、高等学校の生徒又は学生については、当該生徒又は学生にこれを励行するよう適切な指示を行うこと。

具体的な出席停止の期間は、主治医、学校医等の診断に従うこと。

- (3) 出席停止の措置をとった場合は、当該児童生徒について、指導要録上の出席すべき日数から当該欠席日数を差し引くことが可能であること。また、校長は、出席停止の措置について、書面をもって学校の設置者に報告すること。
- (4) 児童生徒について、激しい腹痛を伴う頻回の水様便又は、血便などの症状がない場合で、検便の結果、腸管出血性大腸菌感染症の病原体が検出された場合は、校長は保護者・学校医等から児童生徒の身体の状態をよく聞き、いたずらに出席停止の措置をとることのないよう対応すること。

### 【臨時休業】

学校の設置者は、学校保健安全法第20条に基づき、感染症予防上必要があるときは、臨時に学校の全部又は一部の休業を行うことができる。

また、設置者は、同法第13条第2項及び第15条第2項に基づき、必要があるときは、臨時に児童生徒及び教職員の健康診断を行うことができる。

例：児童生徒等が腸管出血性大腸菌感染症と判明し臨時休業を行う場合

- (1) 児童生徒または、教職員及び調理従事者が腸管出血性大腸菌感染症の患者であっても、必ずしも臨時休業する必要はないこと。
- (2) 万一、学校において集団感染した場合、設置者は、臨時休業について校長、学校医



等と相談の上行うこと。

- (3) 学校は、臨時休業中の児童生徒に対する生活指導、学習指導及び保健指導を適切に行うこと。
- (4) 設置者は、感染症の再発防止に努め、臨時休業後授業を再開する際には、児童生徒の欠席状況、罹患状況などを把握し、保健指導を十分行うこと。なお、必要があると認められる場合には、臨時休業の延長その他の措置を講じること。

### **3 事故発生時の連絡方法**

- (1) 学校又は共同調理場において、食中毒又は、その疑いが発生した場合は、市町教育委員会へ直ちに概要を電話で報告し、別紙4 - 1にてFAXで報告する。
- (2) 市町教育委員会は、保健所及び県教育委員会へ電話連絡を行い県教育委員会には、学校から報告された別紙4 - 1をFAXで報告する。
- (3) 学校は終息するまで経過報告を行い、終息した場合には、別紙4 - 2を用いて報告する。

## 学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告

学校名 (共同調理場)		校長名 (所長名)				
学校・共同調理場の所在地		電話番号				
受配校数 (共同調理場のみ記入)						
食中毒等の発生状況	発生日時	平成 年 月 日 ( 曜日 ) ( 時 分 )				
	発生場所					
	児童生徒数	区 分	男	女	計	備考
	患者数 年月日 現在	区 分	男	女	計	備考
		患者数				
		うち欠席者数				
		うち入院者数				
		うち死亡者数				
	主な症状					
発生原因 <small>(判明している場合記入)</small>						
献立表	(食中毒発生前2週間分の食品の判る献立表を添付)					

- (注) 1 食中毒等発生後直ちにFAXにて報告するとともに、患者等数に変動があったときは速やかに本様式にて随時報告すること。
- 2 職員について該当者があったときは、備考欄に当該人員を記入すること。
- 3 共同調理場における患者等数は、食中毒等の発生した受配校の統計を記入し、受配校毎は別様にして添付すること。



## 学校における感染症・食中毒等発生状況報告

1		学 校 名													
2		学 校 の 所 在 地													
3	感染症・食中毒等の発生状況	(1)	病 名												
		(2)	発 生 年 月 日												
		(3)	終 焉 年 月 日												
		(4)	発 生 の 場 所												
	(5)	患者数・欠席者数及び死亡者数	区 分	児童生徒数		患者数		欠席者数		入院者数		死亡者数		備 考	
			学 年	男	女	計	男	女	計	男	女	計	男	女	計
第1学年															
第2学年															
第3学年															
第4学年															
第5学年															
第6学年															
計															
(6)	発 生 の 経 緯														
4		患 者 及 び 死 亡 者 発 見 の 動 機													
5		感 染 症 ・ 食 中 毒 の 発 生 原 因													
6		感 染 症 ・ 食 中 毒 の 感 染 経 路													
7		臨 床 症 状 の 概 要													
8	(1)	学 校 の 処 置													
	(2)	学 校 の 管 理 機 関 の 処 置													
	(3)	保 健 所 そ の 他 の 関 係 機 関 の 処 置													
9		都 道 府 県 教 育 委 員 会 都 道 府 県 知 事 の 処 置													
10		そ の 他 の 参 考 と なる 事 項													

- (注) 1 感染症・食中毒等が発生した場合、直ちに「別紙4-1」によりFAXで報告すること。  
 2 職員について該当者があったときは、(5)の備考欄に当該人員を記入すること。  
 3 共同調理場の場合は、(5)に感染症・食中毒等の発生した受配校の統計を記入し、各受配校については別様にして添付すること。

## 第5節 学校給食に関わる事故防止及び非常時の対応について

### 事故の未然防止と発生した場合の対応について

学校での事故は、学校給食に限らず起きてはならぬものです。特に、学校給食による事故が発生することは、事故にあった児童生徒に苦痛や経済的な負担をかけるばかりでなく社会的影響が大きく、学校給食の目的まで問われることになりかねません。

事故を防ぐには、事故の原因や予想される事故等を十分把握し、日常点検・安全点検を確実にを行い、問題点の解決を図り、事故に対する教職員の意識を高める必要があります。

さらに、事故が発生した場合の被害を最小限に食い止める手だて、救急体制や緊急連絡体制など整え、日頃から確認しておくことが大切です。

#### 1 学校給食に係る事故の種類や原因

##### (1) 食中毒

従来の細菌による食中毒の他に平成8年度には、腸管出血性大腸菌 0-157 が全国的に発生し、小学生が死亡するという痛ましい事態となりました。さらに、感染力が強いカンピロバクターやノロウイルスによる食中毒が、平成10年以降多く発生していることや、ヒスタミンによる食中毒も発生しており、これまでのように、食中毒の発生は夏場に限られた状況ではなく、季節を問わず衛生管理の徹底を図らなければなりません。

食中毒防止には、学校給食に携わる職員すべてが、「学校給食衛生管理基準」の重要性を理解し、遵守することが重要です。

##### (2) 火傷やけが

児童生徒が、給食の運搬中に手をすべらせることや、つまづいて火傷すること、割れた食器でけがをする場合もあります。給食の準備や係活動廊下等の歩行、室内での過ごし方について、落ち着いた雰囲気や秩序ある行動ができるよう指導することが大切です。

##### (3) 食物アレルギー

子どもの体質により、様々な原因食物によって引き起こされ、皮膚炎やじんましんなどの皮膚症状、腹痛・下痢などの消化器症状、気管支喘息などの呼吸器症状などを生じます。家庭との連携を十分に図り、プライバシーの保護にも配慮して原因食物の除去食、別の食物で調理した代替食、弁当持参等の弾力的な対応を行います。

##### (4) 窒息事故

給食の食べ物がのどに詰まる事故が平成20年度に発生しました。食事のマナーと含めて落ち着いた雰囲気ですべての食事ができるように指導が必要です。特に嚥下障害がある児童生徒では、実態に応じ配慮が重要となります。

(文部科学省 食に関する指導の手引き 第一次改訂 P204参照)

##### (5) 潜在的な危険の回避

児童生徒の予想もつかない行動により、事故が発生する場合があります。

教職員は、子どもの大切な命を預かっているとの自覚を持ち、起こりうるあらゆる事故を想定し適切な指導を行い、事故を未然に防止する最大限の努力をすることが求められます。

## 2 学校給食に係る事故防止対策

### (1) 発生時の対応

食中毒等の事故が発生した場合に、被害を最小限に抑えるためには、初期対応が重要です。特に食中毒の症状は、すぐに現れるもの、数時間あるいは数日経ってから現れてくるものがあるので、それを見逃さない注意力和判断力が必要です。

食後、腹痛等の食中毒症状を訴える児童生徒がいた場合、担任だけの判断で対応せず、養護教諭に相談し、校長や保護者に連絡するなど適切に対応します。

### (2) 救急体制の整備や緊急連絡体制の確立

救急体制を明確にしておくこと、事故が発生しても冷静に対応することができます。緊急の時に、迅速な対応ができるように、日頃から救急体制の組織整備や緊急時の連絡網の確認を行っておくことが重要です。

### (3) 教職員の意識向上

事故を未然に防ぐには、児童生徒に毎日接している担任をはじめ全職員が事故に対する意識を高めるための研修の機会をもつことが大切です。

管理職は、教職員に事故の種類や原因、子どもの意外性や器具等の危険性などを理解させ、潜在的な事故の危険性を予測する感性や能力を高めさせていきます。

# 食中毒菌一覽表

		原因物質	分布	主な原因食品	潜伏期間	主症状	予防対策	参考
細菌型	感 染	腸炎ビブリオ	海水・海泥	魚介類の刺身 二次汚染された食品	8～24時間	腹痛(上腹部) 下痢、発熱	・真水でよく洗う ・食品の温度管理をしっかり行う ・二次汚染の防止	塩分を好む 海水の温度が上昇する次期に、増殖が著しく早い
		サルモネラ	家畜、家禽の腸管	加熱不十分な肉、卵 またはその加工品	5～72時間	腹痛、下痢、嘔吐、発熱	・卵は賞味期限を確認し、調理器具は専用を使う ・食品の中心温度を75℃ 1分以上加熱する	
		病原大腸菌	人、動物の腸管	加熱不十分な肉、 生野菜、井戸水	12～48時間	下痢、発熱、嘔吐	・手洗いをしっかり行う ・食品の中心温度を75℃ 1分以上加熱する ・水質管理を行う ・和え物などの二次汚染に気をつける ・ハエ、ゴキブリ、ねずみなどの駆除	胃腸炎型と赤痢型の2つの型に分類される
		腸管出血性大腸菌			3～10日			
	カンピロバクター	家畜、家禽の腸管	生または加熱不十分な肉、内臓	2～7日	下痢、発熱、倦怠感 頭痛、悪心	・食品の中心温度を75℃ 1分以上加熱する ・生肉と調理済み食品の接触をさける	とくに鶏肉での汚染率が高い 少ない菌量で発症する	
	エルシニア・エンテロコニチカ	家畜の腸管	食肉	5～7日	発熱、腹痛、下痢	・食品の温度管理 ・調理場内に動物を入れない	0～4℃でも発育できる	
	ウエルシュ菌	人、動物の腸管 土壌	カレーなどの煮込み料理	4～18時間	腹痛、下痢	・調理後はすぐ冷却する ・再加熱は十分に行う	腸管内で菌が出すエンテロトキシンで、食中毒を引き起こす	
	毒 素 型	黄色ブドウ球菌	人の皮膚、鼻腔 化膿巣	手指から汚染された食品	1～6時間	吐き気、嘔吐、腹痛	・手洗いをしっかり行う ・手に傷がある場合は、食品に直接触れない	菌が出すエンテロトキシンは、熱に強く100℃で30分の加熱でも壊れない
		セレウス菌	土壌など自然界	チャーハン、スパゲティ などの穀類や麺類	下痢型: 6～24時間 嘔吐型: 1～6時間	腹痛、下痢(下痢型) 吐き気、嘔吐(嘔吐型)	・新鮮な食材を選び、よく洗浄する ・調理した食品は、できる限り早めに食べる	芽胞は、熱に強く調理課程での死滅はしにくい
		ボツリヌス菌	土壌など自然界 缶詰	真空包装の食品で増殖する	8～36時間	吐き気、嘔吐、下痢、 視力の低下、発語障害	・容器が膨張している食品は食べない。	空気のないところで増殖し、猛毒で致死率が高い
ウイルス	ノロウイルス	人の腸管、二枚貝の中腸腺、水	かきの生食、取扱者を介して汚染された食品	24～48時間	下痢、嘔吐、発熱、腹痛	・しっかりした手洗い ・体調不良のときは調理に従事しない ・85℃ 1分以上の加熱を行う	感染力が強く、感染症もみられる	
自然毒	植物性動物性	有毒きのこ 高等植物	スギヒラタケ、ニガクリダケ、ジャガイモ クワズイモ	6～12時間 (どくつるだけ)	下痢、嘔吐、呼吸麻痺 など	・きのこ類に対する正しい知識を持つ		
		毒のある又は、毒化した魚介類	フグ、アオブダイ、ソウシバチ、キンシバイ ウミスズメ(ハコフグ科)、など	0.5～2.5時間	口唇、舌のしびれ 下痢、嘔吐、言語障害	・素人は料理を行わない		
化学物質	薬剤等	薬剤の食品への混入			物質による	・消毒剤等の適正な保管		
食アレルギー様	ヒスタミン	まぐろ、さば、いわしなどの赤身魚		5～60分	顔面紅潮、じんましん 頭痛	・温度管理などの品質が保証された食品を使用する		

## 異物混入等の防止について

学校給食は、何よりも安心して食べられることが重要です。異物が混入していることで、不快な気持ちを持つことはもちろん、けが等の危険も発生します。

児童生徒が、安全に給食を食べられるように、調理場での作業管理だけでなく、教室等の食事環境を整えることも必要です。

### 1 異物や事故食品について

異物には、ガラス片、金属、ビニールなどの危険異物と、毛髪類や、虫等の不快異物があります。どちらにしても、児童生徒の給食に対する不安や不信感を持たせることとなります。

また、納入された食品が、異味・異臭を持つ場合があります。この場合健康被害が発生する恐れもありますので、十分注意が必要です。

### 2 調理場内での防止対策

調理従事者への研修会等で、意識の向上を行い日々の調理作業について各調理員が共通理解を持ちマニュアルに沿って作業を行います。

例えば、毛髪等が落ちない工夫や、食材検収時の確認ポイント、作業時の食材や器具の確認ポイント、ビニール開封や開缶時注意点などです。また、器具等については、洗浄・保管の時に異常がないか点検することも重要です。

また、配缶時には再度異常がないか確認し、異物の混入がないよう、すぐに蓋をすることも必要です。

日頃から、施設管理を行い防虫対策に不備が生じないように留意します。

### 3 教室内での防止対策

配膳室から教室に運搬する際には、教師が付き添い運搬途中で蓋を開けることがないように注意します。給食当番の児童生徒は、配膳の時に髪の毛などが落ちないように帽子や三角巾などきちんとかぶります。

また、誤って給食の中に異物が入らないように、机の上には鉛筆など不必要な物は置かないように指導します。

### 4 異常の発生時の対応について

給食に異常が合った場合、まず児童生徒の安全確認を行います。他に同様な事案がないか、校内を確認のうえ関係者へ連絡します。原因究明を行うために異物等の現状を保管のうえ関係者へ提示します。

異常が、健康被害の危険を伴い広範囲に被害が及ぶ恐れがある場合、校長は、栄養教諭等や養護教諭、学校医、市町教育委員会に相談し必要に応じて保健所へ連絡し給食の中止あるいは一部中止を行います。

なお、中止を行った場合は、学校給食における事故等報告書により、市町教育委員会を通じ、県教育委員会へ報告します。



## 防火・防災等の非常時の対応について

長崎大水害、雲仙普賢岳噴火火災、阪神・淡路大震災等においては、当該及び一部近隣市町村教育委員会の学校給食施設で、被災地の住民や児童生徒への炊き出しを実施して、災害救済に協力しました。この教訓を踏まえ、ライフラインの寸断等により、児童生徒に対する円滑な給食の提供に支障がないよう、今後の災害に備え、ライフラインの強化や施設の耐震補強、給食施設の防災対策に重点を置いた整備を図ることが求められています。

### 【 回転釜でごはんを炊く 】

《 はじめに 》

米を炊くときの水量は、通常通りでよい。(米の重量の1.3倍)

90リットル釜で米20kgまで炊くことができる。

米10kgまでは水につけておき点火する方法でよいが、10kgを超えたら湯炊きした方がよい。

湯炊きとは・・・沸騰した湯の中に洗った米を入れて炊く方法。米の量が多くなると底が対流せずにこげる原因になるのでたくさん炊く場合はこの方法がよい。

《ガス釜での炊飯方法》

強火(湯炊きの場合は米を入れて再沸騰するまで)

中火  
弱火  
蒸らし

量が多いときには、沸騰したところで一度混ぜる。(ムラを防ぐため)

この間が20分ぐらいになるように調整する。

《蒸気釜(360リットル)での水炊き方法》

洗米し、浸漬後25kgに1.2倍の水を入れ加熱開始(全開)

沸騰するまで加熱

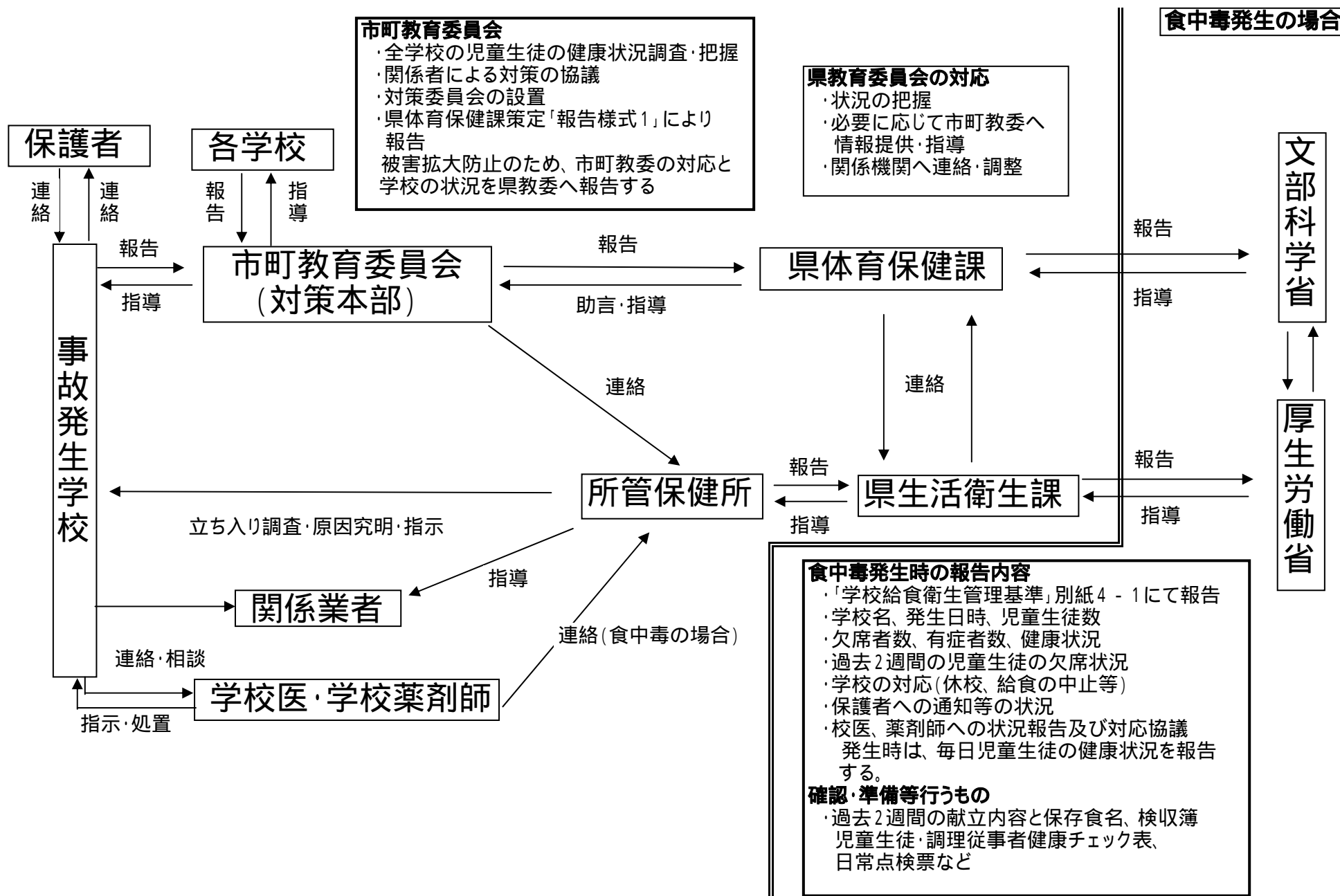
沸騰したら攪拌し、ふたをして15分加熱する(蒸気は全開のまま)

30分蒸らし

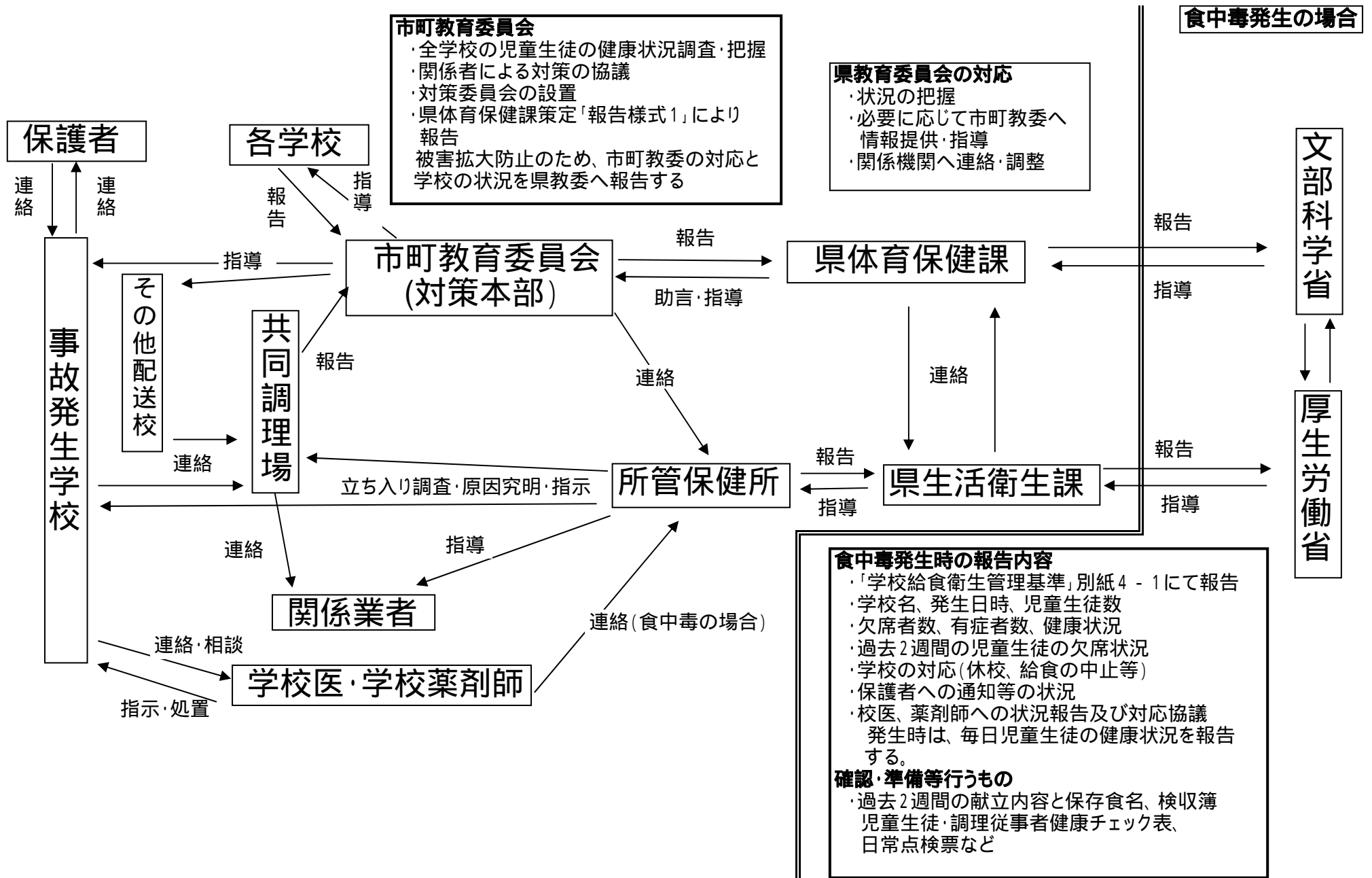
## 学校給食における事故等報告書

学校名（共同調理場名）	電話	市町名	市 町
受配校名 (共同調理場の場合のみ記入)	小学校名	計	校
	中学校名	計	校
報告者	学校等 市町教育委員会	市町教育委員会 県教育委員会	
	職名 氏名	氏名	
報告日時	平成 年 月 日 ( 曜日 )	平成 年 月 日 ( 曜日 )	
	( 午前・午後 時 分 )	( 午前・午後 時 分 )	
発生日時	平成 年 月 日 ( 曜日 ) ( 時 分 )		
発生（発見）場所			
対象物	健康被害 有 ・ 無		
発生（発見）状況			
学校の対応	給食中止 ・ 一部中止 ( ) その他 ( )		
市町教委の対応	関係学校への情報提供 関係業者への連絡・原因調査 保健所への連絡 警察への連絡 マスコミへの公表		

# 事故発生時の連絡体制(単独調理場の場合)



# 事故発生時の連絡体制(共同調理場の場合)



## 第5章 学校給食の運営管理

### 第1節 学校給食の運営

#### 学校給食の運営組織

学校給食の運営は単独校調理場方式によるものと共同調理場方式によるものがあります。学校給食が円滑に運営されるためには、それぞれの給食形態に即した運営組織を確立して、効果的に機能させる必要があります。

学校給食の運営組織は、学校規模・職員構成・施設設備・地域社会等の実態によって定められますが、すべての職員が学校給食の意義と全体機構を理解し、一人一人の能力や特性が十分発揮されるように組織されなければなりません。

また、学校給食の運営を円滑・効果的に行うためには、学校内の協力だけでなく、保護者や地域の協力を得ることも大切です。それらの人々を含めた組織を設けることなども考慮する必要があります。

児童生徒の参加についても、児童会・生徒会活動の中に給食委員会や給食部を設けるなど、学校給食の運営と児童生徒の自主的活動とを関連付けることが大切です。

#### 1 単独校調理場方式における運営組織

単独校調理場方式における学校給食は、学校運営の組織全体の中で行われるものであり、教育の一環として、実施し目的を達成するためには、各学校の実情に即した運営機構を確立する必要があります。

##### (1) 運営について

学校給食の実施については、実施者である市町教育委員会の指導助言により、当該学校の校長が計画・管理し、職員を指導監督して行います。

学校の職員は、それぞれの職務に応じて、学校給食に関する事項を分担し校内の給食が円滑に行うことができるよう共通理解を図りながら行います。

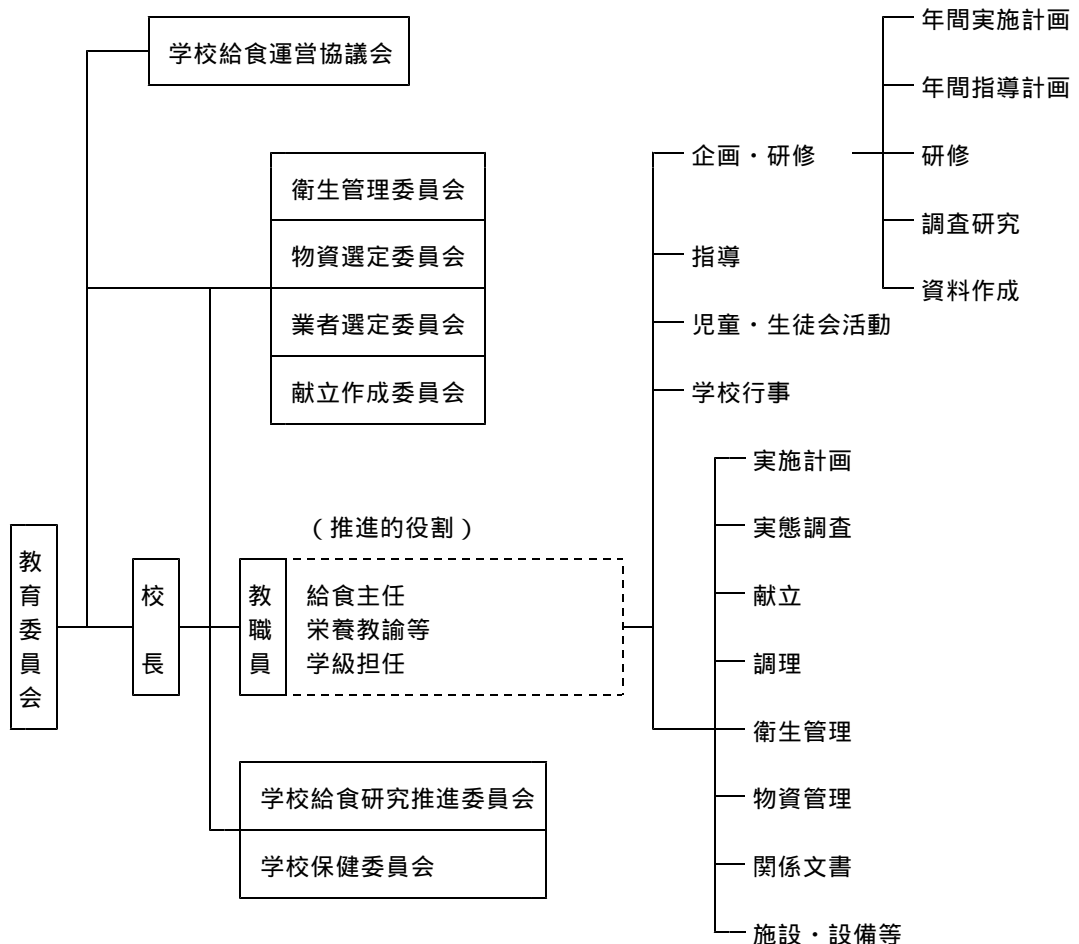
また、職員は学校給食に関する研修に努め、評価を活かしながら給食計画の改善向上を図る必要があります。

給食の運営は、児童生徒の保護者の協力により効果的に行われるものですので、その連携を図るため給食運営のための組織をつくり、その適切な運営を図ることが必要です。

(2) 組織について

学校給食の校内組織は、学校の規模・地域性などによってそれぞれ異なりますが、一般的な形態としては次の形式が考えられます。

【単独校調理場方式】(運営組織例)



なお、小規模校においては、給食主任が管理及び指導主任を兼ねるなど、一人で複数の係をもつ場合もありますが、給食会計における収入係と支払い係は分離させます。

2 共同調理場方式における運営組織

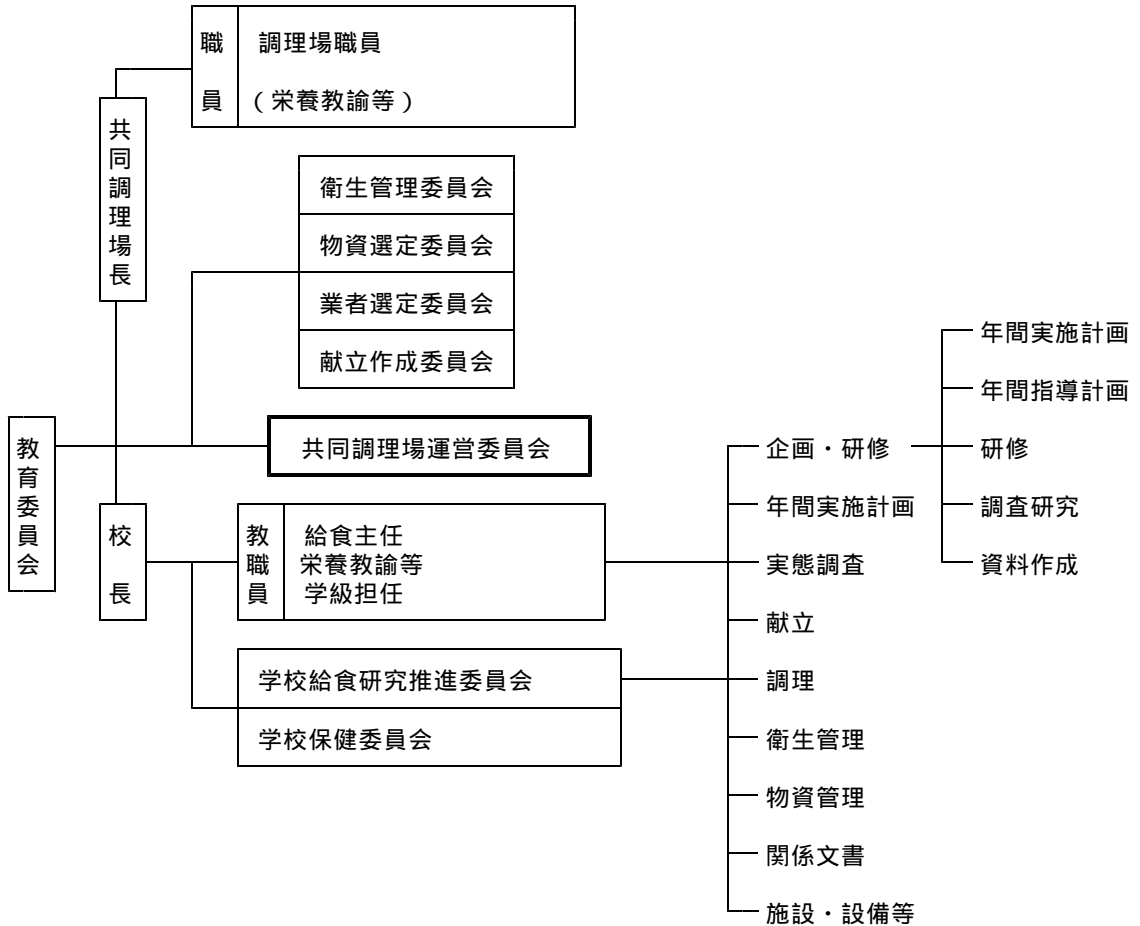
(1) 運営について

学校給食共同調理場の設置は、学校給食法第6条に規定されており、また、地方教育行政の組織及び運営に関する法律第30条にいう教育機関にあたるので、同条の規定に基づき条例により設置することになっています。そのため、共同調理場を設置する市町は条例を制定し、条例に基づく運営委員会をおくことになります。運営委員会は、共同調理場の運営に関する重要な事項の審議及びこれに必要な調査研究等を行い、共同調理場の場長に助言する機関です。

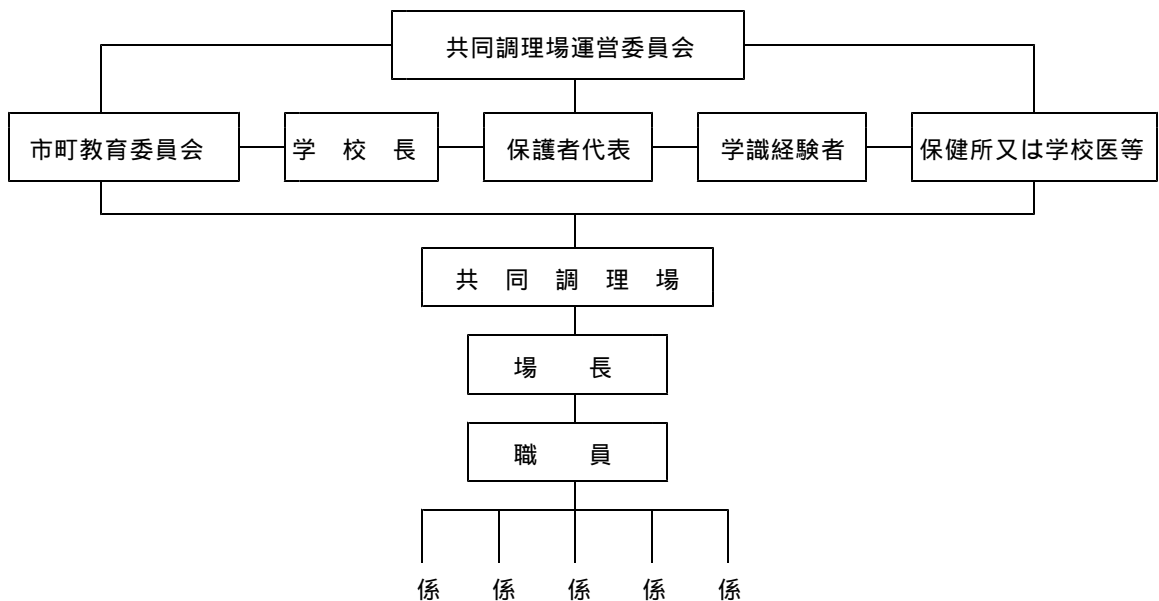
共同調理場の運営においては、特に、学校との連携・協力が大切です。  
 関係学校との連携を図るために、運営委員会とは別に、給食主任及び児童  
 生徒との対話を定期的に図る必要があります。

(2) 組織について

【共同調理場方式】(運営組織例)



共同調理場運営委員会組織 (参考例)



(学校給食共同調理場の設置等について〔昭三九・九・二文体給二六一〕)

## 学校給食共同調理場設置条例(参考例)

(目的)

第1条 市は、小学校、小学校及び中学校の学校給食のため、その調理等の業務を一括処理する施設として、学校給食共同調理場(以下「共同調理場」という。)を設置する。

(位置)

第2条 共同調理場は、市町番地に置く。

(職員)

第3条 共同調理場には、次の職員を置く。

所長	1名
事務職員	名
学校栄養士	名
調理員	名
運転手	名

(職務)

第4条 所長は、共同調理場に属する業務を掌り、所属職員を監督する。

- 2 事務職員は、事務に従事する。
- 3 学校栄養士は、献立の作成その他栄養に関する業務に従事する。
- 4 調理員は、調理等に従事する。
- 5 運転手は、運搬車の運転その他給食物の運搬に従事する。

(運営委員会)

第5条 共同調理場には、その運営を適正かつ円滑にならしめるため、共同調理場運営委員会を置く。

- 2 運営委員会は、共同調理場の運営に関する重要な事項について審議し、所長に助言する。
- 3 前項の審議を行うため、これに必要な調査、研究等を行う。

(委員)

第6条 運営委員会の委員は、次の各号に掲げる者を、教育委員会が委嘱するものとする。

- 1 教育長
- 2 所長
- 3 小学校長
- 4 小学校長
- 5 中学校長
- 6 小学校PTA会長
- 7 小学校PTA会長
- 8 中学校長PTA会長
- 9 保健所長
- 10 学識経験者

附則

この条例は、平成 年 月 日から施行する。



## 学校給食費

### 1 学校給食費の算定

諸物価の高騰、家計への影響などからすれば、給食費はできるだけ安くしたいという考えがありますが、発育盛りの児童生徒の栄養量を確保し、かつ魅力ある食事にするためには、地域の食生活水準に即応した適正な額の給食費でなければなりません。

給食費の決定に当たっては、ただ周囲の他の学校の給食額をそのまま用いたり、最初に月額給食費の枠を決め、それから1人1食当たりの単価を割り出すようでは、適正な給食費を決めることはできません。

設定に当たっては、年間の給食実施回数、物価の変動などの見通しを立てて、一定の額を設定することが望まれます。

#### (1) 学校給食費の法的根拠

給食費の内容については、学校給食法第11条に規定されていますが、それによると、学校給食の運営に必要な施設・設備の整備費、調理従事員等の人件費については学校の設置者が、それ以外の経費(食材料費、光熱水費等)については、保護者の負担とされています。学校給食法第11条では単なる経費の区分を示したものであり、学校の設置者が光熱水費の一部又は全部を負担することはなんら差し支えがなく、むしろ、給食費にかかる保護者の負担軽減という見地からすれば、その方が望ましいことは明白です。

給食費の法的性格として、給食費の取扱い方法には、公会計(市町の収入とし、納入業者に対する支払いについても市町の予算を組んでその支出として支払う方法)と、私会計(学校長または共同調理場長の責任で管理し、徴収・支払いをする方法)があります。どちらの方法をとるかは、市町の実情に応じて市町の判断に任されています。

	経費区分	負担区分	法的根拠	内 訳	備 考
学校給食に要する経費	食材料費	保護者	学校給食法第11条第2項	米飯、パン、牛乳、副食等	1 通常「給食費」といわれるもの。
	光熱水費	保護者又は設置者		調理、洗浄等の経費	1 管理的経費の性格が強いため設置者負担が望ましい
	施設設備費	設置者	学校給食法第11条第1項	学校給食施設設備費	1 運営管理に要する経費。 2 経費区分は左欄通りであるが、給食費を保護者に代わって設置者が負担することは禁止していない。
	修繕費	設置者	学校給食法第11条第1項、同法施行令第2条2号	学校給食施設設備の修繕費	
	人件費	設置者	学校給食法第11条第1項、同法施行令第2条1号	学校給食に従事する職員に要する給与等	

この経費区分は、特別支援学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律第5条、夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律第5条でも同じような負担区分を示しています。

(2) 算定に当たっての要素

適正な給食費の設定に当たっては、年間あるいは年度間を見通して一定の額を定めることが、給食の計画並びに保護者の経費支出の面などから最も望ましいことですが、社会情勢の変動などにより物価が大きく左右されることもあるので、学期単位による給食費の決定、あるいは物価の変動によるスライド制を採用することもあります。

ア 適正給食費算出に係る諸要素

給食費の算出の基礎となる要素は、国が示す学校給食における児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準と、これに基づく標準食品構成表ですが、その他に下記の(ウ)以下の要素をも勘案して算出することが望ましいです。

(ア) 児童生徒1人1回当たりの学校給食摂取基準

(イ) 児童生徒1人1回当たりの標準食品構成表

(ウ) 食品の廃棄率

(エ) 前年度に使用した食品の品目、数量及び使用頻度の実態

(オ) 前年度に使用した各食品別又は食品分類別の年間平均購入価格及び過去数カ年間における食料費上昇率の推移

(カ) 食事内容の充実、特に質及び分量の向上の配慮

(キ) 行事食などの考慮

(ク) 年間の給食実施回数との関係

(ケ) 給食物資購入の方法、地域の食生活の実態など

## イ 適正給食費算出の順序

### 1. 1人1回当たりの食品群別使用 予定数量を算出する

前年度1年間の実施献立について年間に使用した各食品群別の正味使用量を、年間給食回数で割ったものを1人1回当たりの食品群別使用予定数量とする（栄養上問題点がある場合は補正をする）

### 2. 当該年度における使用食品の 予想価格（単価）を算出する

前年度の各使用食品群別の年間平均購入価格に、過去数カ年間の食料費の平均上昇率をかけて、当該年度における各使用食品群別の予想価格（単価）表を作成する。（平均上昇率については総務省統計局発表の家計調査報告を参照）

### 3. 1人1回当たりの各使用食品別の 価格と、年間基本必要額を算出する

（1）で得た食品群別使用予定数に（2）で算出された予想価格（単価）をかけて、1人1回当たりの食品群別の価格を算出する。

各々の食品群別価格を合計して、1日分（1食分）予定価格を得る。次に年間給食日数をかけ年間基本必要額を算出する。

### 4. 食事内容の向上、行事食な どを考慮する

食事内容の向上・良質食品への切り替え、行事食・バイキング給食等を実施するために必要な金額を出す。

### 5. 年間給食費と平均月額給食費 を算出する

（3）で得た年間基本必要額に（4）の金額を加え年間給食費を算出する。その額を月割りにして平均月額給食費を決定する。

(参考例)

学校給食費試算表(1人1食当り)

食品郡別	1g単価 (A) 円	小 学 校					中 学 校					
		文科省 基準量(g)	摂取量(g)	金額円	上昇率%	予定価格	文科省 基準量(g)	摂取量(g)	金額円	上昇率%	予定価格	
			(B)	(A) × (B)				(B)	(A) × (B)			
小麦粉及びその製品	0.46	5	5	2.3		2.3	0.46	9	9	4.14		4.14
芋及び澱粉	0.30	38	38	11.40		11.40	0.30	44	44	13.20		13.20
砂糖類	0.20	3	3	0.60	2	0.61	0.20	4	4	0.80	2	0.82
豆類	0.38	6	6	2.28		2.28	0.38	6	6	2.28		2.28
豆製品類	0.41	20	20	8.20		8.20	0.41	22	22	9.02		9.02
種実類	1.52	3.5	3.5	5.32	-1	5.27	1.52	3.5	3.5	5.32	-1	5.27
緑黄色野菜類	0.39	23	23	8.97		8.97	0.39	35	35	13.65		13.65
その他の野菜	0.25	70	70	17.50		17.50	0.25	82	82	20.50		20.50
果物類	0.34	32	32	10.88		10.88	0.34	40	40	15.30		15.30
きのこ類	1.55	4	4	6.20		6.20	1.55	4	4	6.20		6.20
藻類	4.01	2	2	8.02		8.02	4.01	4	4	16.04		16.04
魚介類	1.27	16	16	20.32		20.32	1.27	21	21	21.59		21.59
小魚類	3.10	3	3	9.30		9.30	3.10	4	4	12.40		12.40
肉類	1.38	15	15	20.7		20.7	1.38	19	19	26.22		26.22
卵類	0.62	6	6	3.72		3.72	0.62	14	14	8.68		8.68
乳類	0.58	4	4	2.32		2.32	0.58	6	6	3.48		3.48
油脂類	0.21	3	3	0.63		0.63	0.21	4	4	0.84		0.84
調味料類	2.21	3	3	6.63		6.63	2.21	7.8	7.8	17.24		17.24
副食費計				145.29		145.25				196.90		196.87

小学校給食費 算出例

パン代	44.97円	米代	23.37円
牛乳代	42.26円	牛乳代	42.26円
副食代	145.25円	副食代	145.25円
合計	232.48円	合計	210.88円

年間パン回数 77回 × 232.48円 = 17,900.96円  
 年間米飯回数 110回 × 210.88円 = 23,196.80円  
 年間給食費・・・ 17,900.96円 + 23,196.80円 = 41,097.76円  
 月額・・・ 41,097.76円 ÷ 11ヶ月 = 3,736.16円

**1食単価・・・ 41,097.76円 ÷ 187回 = 219.77円**

|

## 2 学校給食費の取扱い方

### (1) 給食費徴収方法の決定

給食費の徴収や、購入した物資の支払いが円滑に行われるためには、徴収金額・徴収回数・徴収方法が十分検討され、決定する必要があります。

学校給食費は、各学校が児童生徒の保護者から徴収し、校長（共同調理場長）が管理し、必要に応じて業者等に支払うこととなります。この場合、学校及び共同調理場においては、金融機関に口座を設けて、収入・支出が行われるのが一般的です。（私会計の場合）

なお、文部省体育局長名で出された行政実例によると、学校給食費は学校長限りの責任で管理してもよいとしながらも、一方では、市町村の歳入歳出として、徴収・支払いを行ってもよいというきわめて弾力的な考え方が示されていて、各市町の実情に応じてそれぞれの判断に委ねられています。

#### 給食費の徴収方法

児童生徒から直接徴収	P T A の係から徴収	保護者が振込む	保護者口座から自動振替
保護者	保護者	保護者 (振込用紙)	保護者の銀行口座
児童生徒	P T A の係	金融機関	(指定日)
学級担任	収入係	給食費の口座	給食費の口座
収入係			

## 施設・設備

### 1 調理場施設

調理場施設内の環境が悪ければ、そこで働く調理従事員の健康管理、作業効率、衛生管理の充実も図れません。また、調理施設内で取り扱う食品類に対しても、細菌の繁殖も増進するものと考えられます。

施設内の調理従事員や食品に関与する主な条件として、気温・湿度・気流・炭酸ガス・塵埃・空中落下菌・照度（明るさ）などがあります。細菌の繁殖ということを考えると、気温 25 以上、湿度 80 % 以上の環境では、増殖の好条件の場所となります。排水や換気についても、特に心掛けなければなりません。

作業効率から考えても、多くの調理従事員が仕事を分担して調理作業をするので、作業動線に従って適当な作業空間が保たれることは、職員の健康管理、作業の効率化、食中毒防止対策面から大切なことです。

関係者が調理施設整備の意義を十分理解し、取り組むことが重要です。また、国の補助制度等についても研究し、積極的に活用していくことが望まれます。学校給食法第9条において、学校給食衛生管理基準を遵守するための、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者の責務が定められています。

## 2 ドライシステム

ドライシステムとは、調理場内の床を乾燥した状態に保つことによって、跳ね水による二次汚染を防ぎ、また、調理場内の湿度を低く保ち、細菌・カビ・衛生害虫の生存や繁殖がしにくい環境を作り、食中毒の発生要因を少なくする方式を指します。

細菌・カビ・衛生害虫の成育条件は温度・湿度と関係するので、ドライシステムにより、施設の構造面から温度・湿度を管理して、衛生管理を確保しようとしています。ドライシステムでは、調理機器からの排水は、全て機器等に接続される排水管を通して、床下に設けた排水管に流す方式になっています。また、施設についても、シンクや釜蓋等から水が床に落ちないようにするため、ドライシステム対応の機械等を整備する必要があります。水気がある食品を調理場内で運搬するため、専用の台車が必要です。

衛生管理基準の遵守のために必要に応じて早急に計画を策定し、施設の新築、改築、改修に当たってのドライシステム方式の導入が求められます。また、ウェットシステムの調理場については、ドライ運用を図ることが定められています。ドライ運用のポイントとしては、調理機器等を改善すること、作業方法の工夫をすることが挙げられます。

## ドライシステムとウェットシステムの比較

「学校給食衛生管理基準の解説 - 学校給食における食中毒防止の手引 - 」より

区 分	ドライシステム	ウェットシステム
微生物の繁殖	・細菌、かび等が繁殖しにくい環境が保たれる。	・高温多湿のため、細菌、かび等の繁殖に好適な環境となる。
作業環境	・床は塗り床か張り床 ・水平に近い勾配 ・床が水に濡れていないため滑りにくく安全	・床はコンクリートやタイル等 ・床は排水勾配 ・床が水に濡れているため滑りやすく危険 ・冬季は底冷えにより、腰痛、リウマチ、関節炎になりやすい。
作業性	・布製のエプロンに短靴といった軽装で作業ができるため、体への負担がかからない。 ・専用の水切り台やコンベアの利用が多くなるので作業が楽	・ゴムエプロンにゴム長靴といった重装備のため、疲れやすい。 ・水や食品くずが周囲に飛散しても気にしないで作業するため、作業が粗雑になりやすい。
施設・設備	・直接給水ホースで機器に水をかけないので、漏電トラブルが少ない。	・床からの跳ね水がかかる。 ・調理室全体が常に高温多湿になるため機器が腐食し、漏電しやすい。
水使用量	・ウェットシステムに対して水の使用量が少ない。	・水の使用量が多い。
床の洗浄	・毎日の洗浄はモップ等水拭きをし、週1回程度洗浄剤を使用して洗浄する。	・毎日、洗浄剤と水を使用してブラシ等でこすり洗いが必要

### 【ポイント】

ドライシステムは、「調理場の床が乾いている」状態で作業することです。

「床が乾いている」とは、

床に水がこぼれないこと。

車輪・靴底等、床に接地する物が濡れていないこと。

結露や多湿状態等により床が湿っていないこと。



(2) 学校給食施設基準 公立学校施設費国庫負担金等に関する関係法令等の運用細目 (平成21年4月1日改正)

単独校調理場

児童等の数	基準面積
200人以下	96㎡
201人～400人	120㎡
401人～600人	150㎡
601人～900人	180㎡
901人～1,200人	204㎡
1,201人～1,500人	216㎡
1,501人以上	228㎡に1,501人を越える 300人ごとに12㎡を加えた面積

共同調理場

児童生徒の数	基準面積
500人以下	253㎡
501人～1,000人	322㎡
1,001人～2,000人	483㎡
2,001人～3,000人	609㎡
3,001人～4,000人	736㎡
4,001人～5,000人	862㎡
5,001人～6,000人	989㎡
6,001人～7,000人	1,115㎡
7,001人以上	1,242㎡に7,001人を越える 1,000人ごとに126㎡を加えた面積

3 設備・器具

学校給食の衛生管理が行き届いた多様な食事内容に十分対応できるように、調理ラインの複数化や食品の保温・保冷のための設備・器具類の整備充実を図ることが必要です。

調理用機器は可動式にするなど、調理過程にあった作業動線となるよう配慮して設置します。

機械・器具の選定に当たっては、その食数に対応した能力や調理品の出来をよくするものを選ぶのはもちろんですが、使用後に分解して清掃できる機器を選ぶことが、衛生的にも大変重要な条件です。

シンクについては、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことに注意します。洗浄・消毒が効果的にできるように、シンクの数、大きさ、排水口の大きさなど、合理的・理想的に選定します。

冷蔵及び冷凍設備については、「原材料用」及び「調理用等」に整備し、共用を避けます。

学校給食従事者の専用手洗い設備については、「温水に対応した方式」とし、「前室」、「便所の個室」に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置します。

## 第6章 学校給食に関する資料

### 第1節 学校給食と牛乳

#### 牛乳給食のあゆみ

改正学校給食法第2条の学校給食法の目標の第1項として、「適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること」とあります。

戦後再開された学校給食の中で、牛乳給食が今日まで果たしてきた役割は大きいものがあるといえます。

学校給食は、ミルク給食から始められ、始まった当時は、脱脂粉乳が飲まれていました。食糧不足の時代で、栄養の補給「食べさせる」「与える」給食であったともいえますが、当時の子どもたちを栄養失調から守り、その後の体位の向上に大きく役立っています。

昭和30年代後半、国内の酪農も盛んになり、脱脂粉乳から「牛乳」に切り替わりはじめられました。昭和45年の保健体育審議会の答申には、「牛乳は栄養的にすぐれ、望ましい食習慣の形成に役立つ、きわめて重要な食品であるので、学校給食においては、身体の発達段階に応じた1人当たりの飲用量を増加して、その使用拡大を図る必要がある」と示しています。

そして、豊かな食生活が営めるようになった今日、国民の栄養摂取状態も、ほぼ満足できる状態にあります。カルシウムについては十分とはいえない状況です。

成長期の子どもたちが、将来に渡り健康に過ごしていくためにも、効率よくカルシウムが摂れる牛乳の役割は大きいといえます。

#### 経済的な学校給食の牛乳

学校給食の牛乳は、子どもたちの健康を願って実施されています。そのため、「学校給食用牛乳供給対策要綱」により、安全で品質の高い県内産の牛乳を使用し、国や地方公共団体などから補助金が出されているほか、流通コストや宣伝コストをかけずに供給しているので、市販の牛乳と同じものが、安価で飲めるようになっています。

#### 牛乳についての豆知識

長崎県の学校給食に使用されている牛乳は、県内の畜産家が育てている乳牛の乳を使用し、県畜産課が県内の区域割、入札を行い乳業業者が決定し各学校に運ばれています。

牛乳の風味は、原料乳である生乳の組成や乳質などに影響されます。生乳の組成は、季節や乳牛の品種などにより変動します。また、乳質は、飼養環境、飼料などにより影響を受けます。

牛乳の味がいつもと違うと感じたとき、生乳による影響なのか、異物による汚染なのか乳業業者や保健所など専門機関と十分連携を図りながら、適切に判断することが大切です。

## 第2節 学校給食共同調理場の概要

### 共同調理場の特色

学校給食を共同調理場方式で実施する市町は、増加の一途をたどり、さらに大型化する傾向にあります。市町教育委員会は、単独調理場方式が望ましいか、共同調理場方式が望ましいかについては、各地区の実状に応じて慎重に検討する必要があります。

### 共同調理場の歴史

共同調理場において、義務教育諸学校の学校給食の調理業務を実施するようになったのは、比較的新しいことです。明確にはされていませんが、昭和25年10月に開設された群馬県桐生市の市営共同調理場(桐生市立栄養給食研究所)が最初ではないかといわれています。

共同調理場方式による学校給食の実施は、学校給食法(昭和29年法律第160号)の制定当初は予想されていませんでした。ところが昭和34年頃から共同調理場方式による学校給食の実施に対しても国庫補助の対象とするよう要望が上がりはじめました。

文部省としては、時代の要請という観点に立ち、従来からの単独調理場方式による施設設備の補助金の運用により、とりあえず試験的に各県に1箇所程度補助事業を認めました。しかしこれらの共同調理場は、学校給食の実施上あくまで実験的なもので、単独調理場方式による学校給食の実施が原則ではありませんでした。

昭和38年3月末には、共同調理場が32箇所に増え、これを規模別にみると、1,000人以下が8箇所、1,001~2,000人が12箇所、2,001~4,000人が9箇所、4,001人以上が3箇所となりました。

昭和39年度予算編成に際して、これらの共同調理場の管理、運営の実態を検討したところ、当初心配されていた集団食中毒事故も皆無であり、給食の運搬、保温管理、給食事務処理等についても、単独調理場方式による学校給食より合理的、かつ能率的な面がみられたことで、単独調理場方式による施設設備補助とは別に、新たに共同調理場分の施設設備補助経費が40箇所分計上されました。

このことにより、現行のような、共同調理場独自の設置要綱等が規定され、昭和39年以後共同調理場施設は、飛躍的に増加し、平成20年度では16,237箇所となっています。

### 共同調理場方式の運営

共同調理場方式では、大量調理を行うため最新の施設設備の効果的な導入が図られ、衛生管理の充実が図られやすい利点があります。また、物資の購入についても大量購入により、安価な食材料の確保が可能であり、運営経費も押さえることができます。

しかし、調理後各学校へ配送し喫食するまで時間がかかるため、喫食時においしく食べることができる工夫や適正な温度管理が必要となります。また、各学校ごとの行事等を献立に反映させにくい現状があります。

共同調理場方式を実施する場合、その利点を活かしながら教育的意義を達成できるように学校と連携を図りながら進めることが大切です。



# 学校給食法

(昭和二十九年六月三日)

(法律第百六十号)

第十九回通常国会

第五次吉田内閣

学校給食法をここに公布する。

学校給食法

目次

第一章 総則(第一条 第五条)

第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項(第六条 第九条)

第三章 学校給食を活用した食に関する指導(第十条)

第四章 雑則(第十一条 第十四条)

附則

第一章 総則

(平二〇法七三・章名追加)

(この法律の目的)

第一条 この法律は、学校給食が児童及び生徒の心身の健全な発達に資するものであり、かつ、児童及び生徒の食に関する正しい理解と適切な判断力を養う上で重要な役割を果たすものであることにかんがみ、学校給食及び学校給食を活用した食に関する指導の実施に関し必要な事項を定め、もつて学校給食の普及充実に及び学校における食育の推進を図ることを目的とする。

(学校給食の目標)

第二条 学校給食を実施するに当たっては、義務教育諸学校における教育の目的を実現するために、次に掲げる目標が達成されるよう努めなければならない。

- 適切な栄養の摂取による健康の保持増進を図ること。
- 日常生活における食事について正しい理解を深め、健全な食生活を営むことができる判断力を培い、及び望ましい食習慣を養うこと。
- 学校生活を豊かにし、明るい社交性及び協同の精神を養うこと。
- 食生活が自然の恩恵の上に成り立つものであることについての理解を深め、生命及び自然を尊重する精神並びに環境の保全に寄与する態度を養うこと。
- 食生活が食にかかわる人々の様々な活動に支えられていることについての理解を深め、勤労を重んずる態度を養うこと。
- 我が国や各地域の優れた伝統的な食文化についての理解を深めること。

七 食料の生産、流通及び消費について、正しい理解に導くこと。

(定義)

第三条 この法律で「学校給食」とは、前条各号に掲げる目標を達成するために、義務教育諸学校において、その児童又は生徒に対し実施される給食をいう。

2 この法律で「義務教育諸学校」とは、学校教育法(昭和二十二年法律第二十六号)に規定する小学校、中学校、中等教育学校の前期課程又は特別支援学校の小学部若しくは中学部をいう。

(義務教育諸学校の設置者の任務)

第四条 義務教育諸学校の設置者は、当該義務教育諸学校において学校給食が実施されるように努めなければならない。

(国及び地方公共団体の任務)

第五条 国及び地方公共団体は、学校給食の普及と健全な発達を図るよう努めなければならない。

## 第二章 学校給食の実施に関する基本的な事項

(二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設)

第六条 義務教育諸学校の設置者は、その設置する義務教育諸学校の学校給食を実施するための施設として、二以上の義務教育諸学校の学校給食の実施に必要な施設(以下「共同調理場」という。)を設けることができる。

(学校給食栄養管理者)

第七条 義務教育諸学校又は共同調理場において学校給食の栄養に関する専門的事項をつかさどる職員(第十条第三項において「学校給食栄養管理者」という。)は、教育職員免許法(昭和二十四年法律第百四十七号)第四条第二項に規定する栄養教諭の免許状を有する者又は栄養士法(昭和二十二年法律第二百四十五号)第二条第一項の規定による栄養士の免許を有する者で学校給食の実施に必要な知識若しくは経験を有するものでなければならない。

(学校給食実施基準)

第八条 文部科学大臣は、児童又は生徒に必要な栄養量その他の学校給食の内容及び学校給食を適切に実施するために必要な事項(次条第一項に規定する事項を除く。)について維持されることが望ましい基準(次項において「学校給食実施基準」という。)を定めるものとする。

2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食実施基準に照らして適切な

学校給食の実施に努めるものとする。

(学校給食衛生管理基準)

第九条 文部科学大臣は、学校給食の実施に必要な施設及び設備の整備及び管理、調理の過程における衛生管理その他の学校給食の適切な衛生管理を図る上で必要な事項について維持されることが望ましい基準(以下この条において「学校給食衛生管理基準」という。)を定めるものとする。

- 2 学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、学校給食衛生管理基準に照らして適切な衛生管理に努めるものとする。
- 3 義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、学校給食衛生管理基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講ずることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出るものとする。

### 第三章 学校給食を活用した食に関する指導

第十条 栄養教諭は、児童又は生徒が健全な食生活を自ら営むことができる知識及び態度を養うため、学校給食において摂取する食品と健康の保持増進との関連性についての指導、食に関して特別の配慮を必要とする児童又は生徒に対する個別的な指導その他の学校給食を活用した食に関する実践的な指導を行うものとする。この場合において、校長は、当該指導が効果的に行われるよう、学校給食と関連付けつつ当該義務教育諸学校における食に関する指導の全体的な計画を作成することその他の必要な措置を講ずるものとする。

- 2 栄養教諭が前項前段の指導を行うに当たっては、当該義務教育諸学校が所在する地域の産物を学校給食に活用することその他の創意工夫を地域の実情に応じて行い、当該地域の食文化、食に係る産業又は自然環境の恵沢に対する児童又は生徒の理解の増進を図るよう努めるものとする。
- 3 栄養教諭以外の学校給食栄養管理者は、栄養教諭に準じて、第一項前段の指導を行うよう努めるものとする。この場合においては、同項後段及び前項の規定を準用する。

### 第四章 雑則

(経費の負担)

第十一条 学校給食の実施に必要な施設及び設備に要する経費並びに学校給食の運営に要する経費のうち政令で定めるものは、義務教育諸学校の設置者の負担とする。

- 2 前項に規定する経費以外の学校給食に要する経費(以下「学校給食費」という。)は、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者の負担とする。

(国の補助)

第十二条 国は、私立の義務教育諸学校の設置者に対し、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、学校給食の開設に必要な施設又は設備に要する経費の一部を補助することができる。

2 国は、公立の小学校、中学校又は中等教育学校の設置者が、学校給食を受ける児童又は生徒の学校教育法第十六条に規定する保護者(以下この項において「保護者」という。)で生活保護法(昭和二十五年法律第百四十四号)第六条第二項に規定する要保護者(その児童又は生徒について、同法第十三条の規定による教育扶助で学校給食費に関するものが行われている場合の保護者である者を除く。)であるものに対して、学校給食費の全部又は一部を補助する場合には、当該設置者に対し、当分の間、政令で定めるところにより、予算の範囲内において、これに要する経費の一部を補助することができる。

(補助金の返還等)

第十三条 文部科学大臣は、前条の規定による補助金の交付の決定を受けた者が次の各号のいずれかに該当するときは、補助金の交付をやめ、又は既に交付した補助金を返還させるものとする。

- 一 補助金を補助の目的以外の目的に使用したとき。
- 二 正当な理由がなくて補助金の交付の決定を受けた年度内に補助に係る施設又は設備を設けないこととなつたとき。
- 三 補助に係る施設又は設備を、正当な理由がなくて補助の目的以外の目的に使用し、又は文部科学大臣の許可を受けないで処分したとき。
- 四 補助金の交付の条件に違反したとき。
- 五 虚偽の方法によつて補助金の交付を受け、又は受けようとしたとき。

(政令への委任)

第十四条 この法律に規定するもののほか、この法律の実施のため必要な手続その他の事項は、政令で定める。

附 則

この法律は、公布の日から施行する。



附属学校を置く各国立大学法人学長  
各都道府県知事殿  
各都道府県教育委員会

文部科学省スポーツ・青少年局長  
山中伸



## 学校給食衛生管理基準の施行について（通知）

学校給食における衛生管理の徹底については、かねてから格別の御配慮をお願いしているところですが、このたび、学校保健法等の一部を改正する法律（平成20年法律第73号）により改正された学校給食法（昭和29年法律第160号。以下「法」という。）第9条第1項の規定に基づき、別紙1のとおり、「学校給食衛生管理基準」（平成21年文部科学省告示第64号。以下「本基準」という。）が平成21年3月31日に公布され、平成21年4月1日から施行されました。

本基準の概要等については、下記のとおりですので、法第9条の趣旨を踏まえ、本基準に照らした適切な学校給食の衛生管理につき遺漏のないよう願います。

なお、各都道府県教育委員会におかれては、域内の市町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県知事におかれては、所轄の学校及び学校法人等に対して、国立大学法人学長におかれては、その管下の学校に対して周知を図るとともに、適切な対応を図られるよう配慮願います。

### 記

## I 本基準の概要

### 第1 総則

法の趣旨を踏まえた学校給食を実施する教育委員会等の責務を定めたこと。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

学校給食施設、学校給食設備並びに学校給食施設及び設備の衛生管理に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

献立作成、学校給食用食品の購入、食品の検収・保管等、調理過程、配送及び配食並びに検食及び保存食等に関する基準を定めたこと。また、当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

#### 第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

衛生管理体制、学校給食従事者の衛生管理、学校給食従事者の健康管理及び食中毒の集団発生の際の措置に関する基準を定めたこと。また、食中毒の集団発生の際の措置を除き当該基準について定期的に検査を行うこととしたこと。

#### 第5 日常及び臨時の衛生検査

日常及び臨時の衛生検査を行うべき項目等を定めたこと。

#### 第6 雑則

記録の保存期限等を定めたこと。

## II 留意事項

### 一 総則的事項

#### (1) 法の趣旨の徹底について

法の第9条2項及び第3項において、学校給食を実施する義務教育諸学校の設置者は、本基準に照らして適切な衛生管理に努めるとともに、義務教育諸学校の校長又は共同調理場の長は、本基準に照らし、衛生管理上適正を欠く事項があると認められた場合には、遅滞なく、その改善のために必要な措置を講じ、又は当該措置を講じることができないときは、当該義務教育諸学校若しくは共同調理場の設置者に対し、その旨を申し出ることとされており、法の規定に基づき、学校給食の衛生管理の充実に努められたいこと。(法第9条第2項及び第3項)

#### (2) 本基準の策定について

本基準は、「学校給食衛生管理の基準」(平成9年文部省体育局長通知。以下「旧基準」という。)の内容を踏まえ、策定されたこと。

### 二 個別的事項

旧基準からの主な変更点及び個別に留意すべき点は、以下のとおりである。

#### 第1 総則

(主な変更点)

- ① 学校給食の衛生管理は、「HACCPの考え方」に基づくとともに、「調理等の委託を行う場合」も本基準の対象となることを明記したこと。

#### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

##### 1. (1) 学校給食施設

(主な変更点)

- ① 別添の「学校給食施設の区分」について、「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域」等区域の整理をし、その他に「前室」を加えること

としたこと。

- ② ドライシステムについて、「導入するよう努めること」、またウェットシステムについては「ドライ運用を図る」ことを明記したこと。
- ③ 学校給食従事者専用の便所について、「調理衣の着脱場所」を「便所の個室の前」に設けるよう努めることとしたこと。

(留意事項)

- ① 本基準において、「洗浄室」については、午前中は非汚染作業区域、午後の洗浄開始時から清掃終了時までを汚染作業区域として整理するとともに、「食品を取り扱う場所」については、作業区域より洗浄室を除いた施設として整理していること。
- ② 汚染作業区域と非汚染作業区域の境には、カウンター等を設けるなど、食品のみが移動するよう工夫すること。

## (2) 学校給食設備

(主な変更点)

- ① シンクについて、「下処理室」においては、加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクを別々に設置し三槽式構造とすること、また、「調理室」においては、食品及び器具等の洗浄用シンクを設置し、共用しないことを明記したこと。
- ② 冷蔵及び冷凍設備について、「原材料用及び調理用等」に整備することとしたこと。
- ③ 学校給食従事者の専用手洗い設備について、「前室、便所の個室に」設置することとしたこと。
- ④ 学校給食従事者の専用手洗い設備の給水栓について、「温水に対応した方式」としたこと。

## (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

(主な変更点)

- ① ねずみ及び衛生害虫について、発生状況を1ヶ月に1回以上点検するとともに、「発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等」を行うこととしたこと。また、「殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること」としたこと。
- ② 学校給食従事者専用の便所について、「定期的に清掃及び消毒を行うこと」としたこと。
- ③ 学校給食従事者専用手洗い設備について、「石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等」衛生器具を常備すること、また、「前室の手洗い設備には個人用爪ブラシ」を常備することと整理したこと。
- ④ 清掃用具について、「汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること」

としたこと。

(留意事項)

- ① 学校給食従事者専用の便所については、他の大量調理施設と異なり学校給食従事者のみを使用することから、ノロウイルス等の感染が拡大する恐れがある場合等を除き、調理終了後に清掃及び消毒を行うことが望ましい。

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

#### 1. (3) 食品の検収・保管等

(主な変更点)

- ① ダンボールについて、「食品の保管室」に持ち込まないことを明記したこと。

(留意事項)

- ① 栄養教諭等を検収責任者としない場合には、学校給食調理員等を検収責任者として定めること。
- ② 泥つきの根菜類の処理については、球根皮むき機とあわせ、球根以外に対応した泥落としシンクの整備に努めることが望ましい。

#### (4) 調理過程

(主な変更点)

- ① 加熱処理する食品について、「中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上加熱すること）」としたこと。
- ② 和えもの、サラダ等について、和え終わるなど「調理終了時」にも温度と時間を記録することを明記したこと。
- ③ エプロン、履物等について「作業区分ごとに洗浄及び消毒」することを明記したこと。
- ④ 食品の配送時の温度の変化を把握するため、共同調理場において、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間の記録について、引き続き毎日記録することとするが、温度については、月毎に行うなど「定期的」に記録することとしたこと。

(留意事項)

- ① 調理時においても食品中の異物混入及び調理中の異物混入に注意すること。
- ② 使用水の安全確保について、調理終了後に遊離残留塩素の状態を確認することとしているが、原則として、調理作業が終了した午前中の時間に確認すること。

#### (5) 配送及び配食

(主な変更点)

- ① 家庭から持参させる食器具について、食育の観点からはし等を持参すること

が想定されることから、その観点から整理したこと。

- ② ノロウイルス等における嘔吐物について適切に対処するため、「児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理」することとしたこと。また、嘔吐物が付着した食器具の返却については、次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度、200ppm）に十分浸すなどの消毒を行うことなどにより「調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと」としたこと。

#### **第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準**

##### **1. (1) 衛生管理体制**

(主な変更点)

- ① 研修について、教育委員会等は「新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。」及び「学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。」としたこと。
- ② 食品の点検については、旧基準では、都道府県教育委員会と市町村教育委員会との役割が明確でなかったことから、本基準においては、市町村教育委員会が、「定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。」と整理したこと。また、定期的な点検の実施に当たっては、市町村教育委員会においては、いずれかの学校で1年間に少なくとも1校は実施すること。なお、都道府県教育委員会においては、市町村教育委員会と連携を図り、その点検結果を県内に周知するなど適切な情報共有を図ることが望ましい。
- ③ 調理室の施設について「調理作業後の調理室等は施設するなど適切な管理を行うこと」としたこと。

(留意事項)

- ① 学校給食調理員の研修プログラムについては、別紙2「学校給食調理員の標準的研修プログラム」を参考とし、各教育委員会等で研修計画を作成し、実施すること。

##### **(3) 学校給食従事者の健康管理**

(主な変更点)

- ① 学校給食従事者の健康診断について、年1回健康診断を行うとともに、その他2回定期的に健康状態を把握することが望ましいとしたこと。
- ② 検便については、長期休業中も含め「毎月2回以上」行うことを明記したこと。
- ③ ノロウイルスについて、「ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること」としたこと。また、「ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発

症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。」としたこと。

(留意事項)

- ① 地域の感染症の状況等を勘案し、ノロウイルス等についても、必要に応じて検便を行うこと。
- ② 配送及び配膳に携わる者についても、その作業内容に応じて、健康管理等を行うべきこと。

(4) 食中毒の集団発生の際の措置

- ① 食中毒の集団発生の際の対応として「二次感染の防止に努めること」と明記したこと。
- ② 食中毒の集団発生時の措置として「学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること」と明記したこと。
- ③ 食中毒の集団発生時の関係職員の役割について、「校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等」を明記したこと。
- ④ 食中毒の発生原因の解明に当たって、「保健所等に協力」することを明記したこと。

**第6 雑則**

1. 本基準に基づく記録は、全て「1年間保存する」ことを明記したこと。

**三 その他**

1. 定期及び日常の衛生検査の点検票

別紙3の別添1～8票（新たに定めた、「調理過程の定期検査票」（別添第4票）を含む。）を参考とし、各学校等で適切な点検票を作成し、実施すること。

2. 児童生徒に対する保健教育・衛生指導

ア 児童生徒に対しては、感染症・食中毒の予防についての保健教育を強化するとともに、日常生活において、感染症・食中毒の予防のために必要な生活の実践、特に用便後、食事前等の手洗いを励行させるよう指導すること。

イ 児童生徒に対して、給食前に十分手を洗わせること。手洗いは、必ず流水式とすること。

3. 患者の早期発見

ア 児童生徒等の欠席率に注意し、感染症・食中毒等の早期発見に努めること。

- イ 児童生徒等に対して、健康観察その他によって健康の異常の発見に努め、感染症・食中毒のような疑わしい症状のある児童生徒等があるときは、関係機関の協力を得るとともに、速やかに学校医又は医師の診断を受けさせ、その指導により必要な措置を講じること。
- ウ 健康に異常のある児童生徒等は、自主的に保護者、教員等に申し出るように指導し、また、保護者に対しては、児童生徒等が感染症・食中毒にかかったり、その疑いがある場合には、学校にその旨を報告するよう指導すること。
- エ 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症・食中毒患者の発生及び流行状況に注意し、早期にその症状を把握するよう努めること。

#### 4. 文部科学省への報告

- ア 都道府県教育委員会及び都道府県知事は、域内の学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、別紙4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

- イ 国立大学の附属学校に感染症・食中毒やその他学校給食による健康被害の集団的発生又はそのおそれがある場合には、様式4-1「学校（共同調理場）における食中毒等発生状況報告」を、終えんした場合には、別紙4-2「学校における感染症・食中毒等発生状況報告」により、速やかに文部科学省スポーツ・青少年局長に報告すること。

なお、感染症・食中毒等の発生後、その状況の軽重により、適宜中間報告をすること。

- ウ ア及びイの報告に際しては、参考となる献立表等の資料を添付すること。

#### 5. 文部科学省資料等の活用

学校給食関係者は、次の資料を活用すること。

- ア 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月）

- イ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成21年3月）

- ウ 「食に関する指導の手引」（文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成19年3月）

- エ 「学校給食における食中毒防止の手引」（独立行政法人日本スポーツ振興センター）

- オ 「学校給食 食中毒防止ビデオシリーズ」（独立行政法人日本スポーツ振興

センター)

6. 学校給食従事者の喫食について

学校給食従事者が、施設内で調理された給食を喫食することは、自ら調理した給食を児童生徒とともに食べることによって、調理者としての責任を自覚し、給食内容の向上改善に資するものであることから、毎日の健康調査及び月2回以上の検便検査の措置を講じた上で、当該施設内で喫食しても差し支えない。

7. 従前の基準の廃止

「学校給食衛生管理の基準」(平成9年4月1日付け文部省体育局長通知文体学第266号の別紙)

**【本件連絡先】**

文部科学省スポーツ・青少年局

学校健康教育課学校給食係

TEL : 03-5253-4111 (内線 2694)



○文部科学省告示第六十四号

学校給食法（昭和二十九年法律第六十号）第九条第一項の規定に基づき、学校給食衛生管理基準を次のように定め、平成二十一年四月一日から施行する。

平成二十一年三月三十一日

文部科学大臣 塩谷 立

## 学校給食衛生管理基準

### 第1 総則

- 1 学校給食を実施する都道府県教育委員会及び市区町村教育委員会（以下「教育委員会」という。）、附属学校を設置する国立大学法人及び私立学校の設置者（以下「教育委員会等」という。）は、自らの責任において、必要に応じて、保健所の協力、助言及び援助（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）に定める食品衛生監視員による監視指導を含む。）を受けつつ、HACCP（コーデックス委員会（国連食糧農業機関／世界保健機関合同食品規格委員会）総会において採択された「危害分析・重要管理点方式とその適用に関するガイドライン」に規定されたHACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point：危害分析・重要管理点）をいう。）の考え方に基づき単独調理場、共同調理場（調理等の委託を行う場合を含む。以下「学校給食調理場」という。）並びに共同調理場の受配校の施設及び設備、食品の取扱い、調理作業、衛生管理体制等について実態把握に努め、衛生管理上の問題がある場合には、学校医又は学校薬剤師の協力を得て速やかに改善措置を図ること。

### 第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

- 1 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

#### (1) 学校給食施設

##### ① 共通事項

- 一 学校給食施設は、衛生的な場所に設置し、食数に適した広さとすること。また、随時施設の点検を行い、その実態の把握に努めるとともに、施設の新増築、改築、修理その他の必要な措置を講じること。
- 二 学校給食施設は、別添の「学校給食施設の区分」に従い区分することとし、調理場（学校給食調理員が調理又は休憩等を行う場所であって、別添中区分の欄に示す「調理場」をいう。以下同じ。）は、二次汚染防止の観点から、汚染作業区域、非汚染作業区域及びその他の区域（それぞれ別添中区分の欄に示す「汚染作業区域」、「非汚染作業区域」及び「その他の区域（事務室等を除く。）」をいう。以下同じ。）に部屋単位で区分すること。ただし、洗浄室は、使用状況に応じて汚染作業区域又は非汚染作業区域に区分することが適当であることから、別途区分すること。また、検収、保管、下処理、調理及び配膳の各作業区域並びに更衣休憩にあてる区域及び前室に区分するよう努めること。
- 三 ドライシステムを導入するよう努めること。また、ドライシステムを導入していない調理場においてもドライ運用を図ること。
- 四 作業区域（別添中区分の欄に示す「作業区域」をいう。以下同

じ。)の外部に開放される箇所にはエアカーテンを備えるよう努めること。

五 学校給食施設は、設計段階において保健所及び学校薬剤師等の助言を受けるとともに、栄養教諭又は学校栄養職員（以下「栄養教諭等」という。）その他の関係者の意見を取り入れ整備すること。

### ②作業区域内の施設

一 食品を取り扱う場所（作業区域のうち洗浄室を除く部分をいう。以下同じ。）は、内部の温度及び湿度管理が適切に行える空調等を備えた構造とするよう努めること。

二 食品の保管室は、専用であること。また、衛生面に配慮した構造とし、食品の搬入及び搬出に当たって、調理室を経由しない構造及び配置とすること。

三 外部からの汚染を受けないような構造の検収室を設けること。

四 排水溝は、詰まり又は逆流がおきにくく、かつ排水が飛散しない構造及び配置とすること。

五 釜周りの排水が床面に流れない構造とすること。

六 配膳室は、外部からの異物の混入を防ぐため、廊下等と明確に区分すること。また、その出入口には、原則として施錠設備を設けること。

### ③その他の区域の施設

一 廃棄物（調理場内で生じた廃棄物及び返却された残菜をいう。以下同じ。）の保管場所は、調理場外の適切な場所に設けること。

二 学校給食従事者専用の便所は、食品を取り扱う場所及び洗浄室から直接出入りできない構造とすること。また、食品を取り扱う場所及び洗浄室から3m以上離れた場所に設けるよう努めること。さらに、便所の個室の前に調理衣を着脱できる場所を設けるよう努めること。

## (2) 学校給食設備

### ①共通事項

一 機械及び機器については、可動式にするなど、調理過程に合った作業動線となるよう配慮した配置であること。

二 全ての移動性の器具及び容器は、衛生的に保管するため、外部から汚染されない構造の保管設備を設けること。

三 給水給湯設備は、必要な数を使用に便利な位置に設置し、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式等であること。

四 共同調理場においては、調理した食品を調理後2時間以内に給食できるようにするための配送車を必要台数確保すること。

## ②調理用の機械、機器、器具及び容器

- 一 食肉類、魚介類、卵、野菜類、果実類等食品の種類ごとに、それぞれ専用に調理用の器具及び容器を備えること。また、それぞれの調理用の器具及び容器は、下処理用、調理用、加熱調理済食品用等調理の過程ごとに区別すること。
- 二 調理用の機械、機器、器具及び容器は、洗浄及び消毒ができる材質、構造であり、衛生的に保管できるものであること。また、食数に適した大きさと数量を備えること。
- 三 献立及び調理内容に応じて、調理作業の合理化により衛生管理を充実するため、焼き物機、揚げ物機、真空冷却機、中心温度管理機能付き調理機等の調理用の機械及び機器を備えるよう努めること。

## ③シンク

- 一 シンクは、食数に応じてゆとりのある大きさ、深さであること。また、下処理室における加熱調理用食品、非加熱調理用食品及び器具の洗浄に用いるシンクは別々に設置するとともに、三槽式構造とすること。さらに、調理室においては、食品用及び器具等の洗浄用のシンクを共用しないこと。あわせて、その他の用途用のシンクについても相互汚染しないよう努めること。

## ④冷蔵及び冷凍設備

- 一 冷蔵及び冷凍設備は、食数に応じた広さがあるものを原材料用及び調理用等に整備し、共用を避けること。

## ⑤温度計及び湿度計

- 一 調理場内の適切な温度及び湿度の管理のために、適切な場所に正確な温度計及び湿度計を備えること。また、冷蔵庫・冷凍庫の内部及び食器消毒庫その他のために、適切な場所に正確な温度計を備えること。

## ⑥廃棄物容器等

- 一 ふた付きの廃棄物専用の容器を廃棄物の保管場所に備えること。
- 二 調理場には、ふた付きの残菜入れを備えること。

## ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

- 一 学校給食従事者の専用手洗い設備は、前室、便所の個室に設置するとともに、作業区分ごとに使用しやすい位置に設置すること。
- 二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指を触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。
- 三 学校食堂等に、児童生徒等の手洗い設備を設けること。

## (3) 学校給食施設及び設備の衛生管理

- 一 学校給食施設及び設備は、清潔で衛生的であること。
  - 二 冷蔵庫、冷凍庫及び食品の保管室は、整理整頓すること。また、調理室には、調理作業に不必要な物品等を置かないこと。
  - 三 調理場は、換気を行い、温度は25℃以下、湿度は80%以下に保つよう努めること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度並びに冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度は毎日記録すること。
  - 四 調理場内の温度計及び湿度計は、定期的に検査を行うこと。
  - 五 調理場の給水、排水、採光、換気等の状態を適正に保つこと。また、夏期の直射日光を避ける設備を整備すること。
  - 六 学校給食施設及び設備は、ねずみ及びはえ、ごきぶり等衛生害虫の侵入及び発生を防止するため、侵入防止措置を講じること。また、ねずみ及び衛生害虫の発生状況を1ヶ月に1回以上点検し、発生を確認したときには、その都度駆除をすることとし、必要な場合には、補修、整理整頓、清掃、清拭、消毒等を行い、その結果を記録すること。なお、殺そ剤又は殺虫剤を使用する場合は、食品を汚染しないようその取扱いに十分注意すること。さらに、学校給食従事者専用の便所については、特に衛生害虫に注意すること。
  - 七 学校給食従事者専用の便所には、専用の履物を備えること。また、定期的に清掃及び消毒を行うこと。
  - 八 学校給食従事者専用の手洗い設備は、衛生的に管理するとともに、石けん液、消毒用アルコール及びペーパータオル等衛生器具を常備すること。また、布タオルの使用は避けること。さらに、前室の手洗い設備には個人用爪ブラシを常備すること。
  - 九 食器具、容器及び調理用の器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管すること。また、フードカッター、野菜切り機等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥させること。さらに、下処理室及び調理室内における機械、容器等の使用後の洗浄及び消毒は、全ての食品が下処理室及び調理室から搬出された後に行うよう努めること。
  - 十 天井の水滴を防ぐとともに、かびの発生の防止に努めること。
  - 十一 床は破損箇所がないよう管理すること。
  - 十二 清掃用具は、整理整頓し、所定の場所に保管すること。また、汚染作業区域と非汚染作業区域の共用を避けること。
- 2 学校薬剤師等の協力を得て（1）の各号に掲げる事項について、毎学年1回定期的に、（2）及び（3）の各号に掲げる事項については、毎学年3回定期的に、検査を行い、その実施記録を保管すること。

### 第3 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準

1 調理の過程等における衛生管理に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

#### (1) 献立作成

- 一 献立作成は、学校給食施設及び設備並びに人員等の能力に応じたものとするとともに、衛生的な作業工程及び作業動線となるよう配慮すること。
- 二 高温多湿の時期は、なまもの、和えもの等については、細菌の増殖等が起こらないように配慮すること。
- 三 保健所等から情報を収集し、地域における感染症、食中毒の発生状況に配慮すること。
- 四 献立作成委員会を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。
- 五 統一献立（複数の学校で共通して使用する献立をいう。）を作成するに当たっては、食品の品質管理又は確実な検収を行う上で支障を来すことがないように、一定の地域別又は学校種別等の単位に分けること等により適正な規模での作成に努めること。

#### (2) 学校給食用食品の購入

##### ① 共通事項

- 一 学校給食用食品（以下「食品」という。）の購入に当たっては、食品選定のための委員会等を設ける等により、栄養教諭等、保護者その他の関係者の意見を尊重すること。また、必要に応じて衛生管理に関する専門家の助言及び協力を受けられるような仕組みを整えること。
- 二 食品の製造を委託する場合には、衛生上信用のおける製造業者を選定すること。また、製造業者の有する設備、人員等から見た能力に応じた委託とすることとし、委託者において、随時点検を行い、記録を残し、事故発生の防止に努めること。

##### ② 食品納入業者

- 一 保健所等の協力を得て、施設の衛生面及び食品の取扱いが良好で衛生上信用のおける食品納入業者を選定すること。
- 二 食品納入業者又は納入業者の団体等との間に連絡会を設け、学校給食の意義、役割及び衛生管理の在り方について定期的な意見交換を行う等により、食品納入業者の衛生管理の啓発に努めること。
- 三 売買契約に当たって、衛生管理に関する事項を取り決める等により、業者の検便、衛生環境の整備等について、食品納入業者に自主的な取組を促すこと。
- 四 必要に応じて、食品納入業者の衛生管理の状況を確認すること。

五 原材料及び加工食品について、製造業者若しくは食品納入業者等が定期的に実施する微生物及び理化学検査の結果、又は生産履歴等を提出させること。また、検査等の結果については、保健所等への相談等により、原材料として不適と判断した場合には、食品納入業者の変更等適切な措置を講じること。さらに、検査結果を保管すること。

### ③食品の選定

一 食品は、過度に加工したものは避け、鮮度の良い衛生的なものを選定するよう配慮すること。また、有害なもの又はその疑いのあるものは避けること。

二 有害若しくは不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品、又は内容表示、消費期限及び賞味期限並びに製造業者、販売業者等の名称及び所在地、使用原材料及び保存方法が明らかでない食品については使用しないこと。また、可能な限り、使用原材料の原産国についての記述がある食品を選定すること。

三 保健所等から情報提供を受け、地域における感染症、食中毒の発生状況に応じて、食品の購入を考慮すること。

### (3) 食品の検収・保管等

一 検収は、あらかじめ定めた検収責任者が、食品の納入に立会い、品名、数量、納品時間、納入業者名、製造業者名及び所在地、生産地、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限又は賞味期限、製造年月日、品温（納入業者が運搬の際、適切な温度管理を行っていたかどうかを含む。）、年月日表示、ロット（一の製造期間内に一連の製造工程により均質性を有するように製造された製品の一群をいう。以下同じ。）番号その他のロットに関する情報について、毎日、点検を行い、記録すること。また、納入業者から直接納入する食品の検収は、共同調理場及び受配校において適切に分担し実施するとともに、その結果を記録すること。

二 検収のために必要な場合には、検収責任者の勤務時間を納入時間に合わせて割り振ること。

三 食肉類、魚介類等生鮮食品は、原則として、当日搬入するとともに、一回で使い切る量を購入すること。また、当日搬入できない場合には、冷蔵庫等で適切に温度管理するなど衛生管理に留意すること。

四 納入業者から食品を納入させるに当たっては、検収室において食品の受け渡しを行い、下処理室及び調理室に立ち入らせないこと。

五 食品は、検収室において、専用の容器に移し替え、下処理室及

び食品の保管室にダンボール等を持ち込まないこと。また、検収室内に食品が直接床面に接触しないよう床面から60cm以上の高さの置台を設けること。

六 食品を保管する必要がある場合には、食肉類、魚介類、野菜類等食品の分類ごとに区分して専用の容器で保管する等により、原材料の相互汚染を防ぎ、衛生的な管理を行うこと。また、別紙「学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準」に従い、棚又は冷蔵冷凍設備に保管すること。

七 牛乳については、専用の保冷库等により適切な温度管理を行い、新鮮かつ良好なものが飲用に供されるよう品質の保持に努めること。

八 泥つきの根菜類等の処理は、検収室で行い、下処理室を清潔に保つこと。

#### (4) 調理過程

##### ① 共通事項

一 給食の食品は、原則として、前日調理を行わず、全てその日に学校給食調理場で調理し、生で食用する野菜類、果実類等を除き、加熱処理したものを給食すること。また、加熱処理する食品については、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85℃で1分間以上）又はこれと同等以上の温度まで加熱されていることを確認し、その温度と時間を記録すること。さらに、中心温度計については、定期的に検査を行い、正確な機器を使用すること。

二 野菜類の使用については、二次汚染防止の観点から、原則として加熱調理すること。また、教育委員会等において、生野菜の使用に当たっては、食中毒の発生状況、施設及び設備の状況、調理過程における二次汚染防止のための措置、学校給食調理員の研修の実施、管理運営体制の整備等の衛生管理体制の実態、並びに生野菜の食生活に果たす役割等を踏まえ、安全性を確認しつつ、加熱調理の有無を判断すること。さらに、生野菜の使用に当たっては、流水で十分洗浄し、必要に応じて、消毒するとともに、消毒剤が完全に洗い落とされるまで流水で水洗いすること。

三 和えもの、サラダ等の料理の混ぜ合わせ、料理の配食及び盛りつけに際しては、清潔な場所で、清潔な器具を使用し、料理に直接手を触れないよう調理すること。

四 和えもの、サラダ等については、各食品を調理後速やかに冷却機等で冷却を行った上で、冷却後の二次汚染に注意し、冷蔵庫等で保管するなど適切な温度管理を行うこと。また、やむを得ず水で冷却する場合は、直前に使用水の遊離残留塩素が0.1mg/



L以上であることを確認し、確認した数値及び時間を記録すること。さらに、和える時間を配食の直前にするなど給食までの時間の短縮を図り、調理終了時に温度及び時間を記録すること。

五 マヨネーズは、つぐらないこと。

六 缶詰は、缶の状態、内壁塗装の状態等を注意すること。

### ②使用水の安全確保

一 使用水は、学校環境衛生基準（平成二十一年文部科学省告示第六十号）に定める基準を満たす飲料水を使用すること。また、毎日、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査を実施し、その結果を記録すること。

二 使用水について使用に不適な場合は、給食を中止し速やかに改善措置を講じること。また、再検査の結果使用した場合は、使用した水1Lを保存食用の冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。

三 貯水槽を設けている場合は、専門の業者に委託する等により、年1回以上清掃すること。また、清掃した証明書等の記録は1年間保管すること。

### ③二次汚染の防止

一 献立ごとに調理作業の手順、時間及び担当者を示した調理作業工程表並びに食品の動線を示した作業動線図を作成すること。また、調理作業工程表及び作業動線図を作業前に確認し、作業に当たること。

二 調理場における食品及び調理用の器具及び容器は、床面から60cm以上の高さの置台の上に置くこと。

三 食肉、魚介類及び卵は、専用の容器、調理用の機器及び器具を使用し、他の食品への二次汚染を防止すること。

四 調理作業中の食品並びに調理用の機械、機器、器具及び容器の汚染の防止の徹底を図ること。また、包丁及びまな板類については食品別及び処理別の使い分けの徹底を図ること。

五 下処理後の加熱を行わない食品及び加熱調理後冷却する必要がある食品の保管には、原材料用冷蔵庫は使用しないこと。

六 加熱調理した食品を一時保存する場合又は調理終了後の食品については、衛生的な容器にふたをして保存するなど、衛生的な取扱いを行い、他からの二次汚染を防止すること。

七 調理終了後の食品は、素手でさわらないこと。

八 調理作業時には、ふきんは使用しないこと。

九 エプロン、履物等は、色分けする等により明確に作業区分ごとに使い分けること。また、保管の際は、作業区分ごとに洗浄及び消毒し、翌日までに乾燥させ、区分して保管するなど、衛生管理

に配慮すること。

#### ④食品の適切な温度管理等

- 一 調理作業時においては、調理室内の温度及び湿度を確認し、その記録を行うこと。また、換気を行うこと。
- 二 原材料の適切な温度管理を行い、鮮度を保つこと。また、冷蔵保管及び冷凍保管する必要のある食品は常温放置しないこと。
- 三 加熱調理後冷却する必要のある食品については、冷却機等を用いて温度を下げ、調理用冷蔵庫で保管し、食中毒菌等の発育至適温度帯の時間を可能な限り短くすること。また、加熱終了時、冷却開始時及び冷却終了時の温度及び時間を記録すること。
- 四 配送及び配食に当たっては、必要に応じて保温食缶及び保冷食缶若しくは蓄冷材等を使用し、温度管理を行うこと。
- 五 調理後の食品は、適切な温度管理を行い、調理後2時間以内に給食できるよう努めること。また、配食の時間を毎日記録すること。さらに、共同調理場においては、調理場搬出時及び受配校搬入時の時間を毎日記録するとともに、温度を定期的に記録すること。
- 六 加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品は、衛生的に保管し、トッピングする時期は給食までの時間が極力短くなるようにすること。

#### ⑤廃棄物処理

- 一 廃棄物は、分別し、衛生的に処理すること。
- 二 廃棄物は、汚臭、汚液がもれないように管理すること。また、廃棄物のための容器は、作業終了後速やかに清掃し、衛生上支障がないように保持すること。
- 三 返却された残菜は、非汚染作業区域に持ち込まないこと。
- 四 廃棄物は、作業区域内に放置しないこと。
- 五 廃棄物の保管場所は、廃棄物の搬出後清掃するなど、環境に悪影響を及ぼさないよう管理すること。

### (5) 配送及び配食

#### ①配送

- 一 共同調理場においては、容器、運搬車の設備の整備に努め、運搬途中の塵埃等による調理済食品等の汚染を防止すること。また、調理済食品等が給食されるまでの温度の管理及び時間の短縮に努めること。

#### ②配食等

- 一 配膳室の衛生管理に努めること。
- 二 食品を運搬する場合は、容器にふたをすること。
- 三 パンの容器、牛乳等の瓶その他の容器等の汚染に注意すること。

四 はし等を児童生徒の家庭から持参させる場合は、不衛生にならないよう指導すること。

五 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認すること。また、配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うようにすること。

六 教職員は、児童生徒の嘔吐物のため汚れた食器具の消毒を行うなど衛生的に処理し、調理室に返却するに当たっては、その旨を明示し、その食器具を返却すること。また、嘔吐物は、調理室には返却しないこと。

#### (6) 検食及び保存食等

##### ①検食

一 検食は、学校給食調理場及び共同調理場の受配校において、あらかじめ責任者を定めて児童生徒の摂食開始時間の30分前までに行うこと。また、異常があった場合には、給食を中止するとともに、共同調理場の受配校においては、速やかに共同調理場に連絡すること。

二 検食に当たっては、食品の中に人体に有害と思われる異物の混入がないか、調理過程において加熱及び冷却処理が適切に行われているか、食品の異味、異臭その他の異常がないか、一食分としてそれぞれの食品の量が適当か、味付け、香り、色彩並びに形態等が適切か、及び、児童生徒の嗜好との関連はどのように配慮されているか確認すること。

三 検食を行った時間、検食者の意見等検食の結果を記録すること。

##### ②保存食

一 保存食は、毎日、原材料、加工食品及び調理済食品を食品ごとに50g程度ずつビニール袋等清潔な容器に密封して入れ、専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存すること。また、納入された食品の製造年月日若しくはロットが違う場合又は複数の釜で調理した場合は、それぞれ保存すること。

二 原材料は、洗浄、消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。ただし、卵については、全て割卵し、混合したものから50g程度採取し保存すること。

三 保存食については、原材料、加工食品及び調理済食品が全て保管されているか並びに廃棄した日時を記録すること。

四 共同調理場の受配校に直接搬入される食品についても共同調理場で保存すること。また、複数の業者から搬入される食品については、各業者ごとに保存すること。

五 児童生徒の栄養指導及び盛りつけの目安とする展示食を保存食

と兼用しないこと。

③残食及び残品

一 パン等残食の児童生徒の持ち帰りは、衛生上の見地から、禁止することが望ましい。

二 パン、牛乳、おかず等の残品は、全てその日のうちに処分し、翌日に繰り越して使用しないこと。

2 学校薬剤師等の協力を得て1の各号に掲げる事項について、毎学年1回（（3）、（4）②及び（6）①、②にあつては毎学年3回）、定期に検査を行い、その実施記録を保管すること。

第4 衛生管理体制に係る衛生管理基準

1 衛生管理体制に係る衛生管理基準は、次の各号に掲げる項目ごとに、次のとおりとする。

（1）衛生管理体制

一 学校給食調理場においては、栄養教諭等を衛生管理責任者として定めること。ただし、栄養教諭等が現にいない場合は、調理師資格を有する学校給食調理員等を衛生管理責任者として定めること。

二 衛生管理責任者は、施設及び設備の衛生、食品の衛生及び学校給食調理員の衛生の日常管理等に当たること。また、調理過程における下処理、調理、配送等の作業工程を分析し、各工程において清潔かつ迅速に加熱及び冷却調理が適切に行われているかを確認し、その結果を記録すること。

三 校長又は共同調理場の長（以下「校長等」という。）は、学校給食の衛生管理について注意を払い、学校給食関係者に対し、衛生管理の徹底を図るよう注意を促し、学校給食の安全な実施に配慮すること。

四 校長等は、学校保健委員会等を活用するなどにより、栄養教諭等、保健主事、養護教諭等の教職員、学校医、学校歯科医、学校薬剤師、保健所長等の専門家及び保護者が連携した学校給食の衛生管理を徹底するための体制を整備し、その適切な運用を図ること。

五 校長等は、食品の検収等の日常点検の結果、異常の発生が認められる場合、食品の返品、献立の一部又は全部の削除、調理済食品の回収等必要な措置を講じること。

六 校長等は、施設及び設備等の日常点検の結果、改善が必要と認められる場合、必要な応急措置を講じること。また、改善に時間を要する場合、計画的な改善を行うこと。

七 校長等は、栄養教諭等の指導及び助言が円滑に実施されるよう、関係職員の意思疎通等に配慮すること。

八 教育委員会等は、栄養教諭等の衛生管理に関する専門性の向上

を図るため、新規採用時及び経験年数に応じた研修その他の研修の機会が確保されるよう努めること。

九 教育委員会等は、学校給食調理員を対象とした研修の機会が確保されるよう努めること。また、非常勤職員等も含め可能な限り全員が等しく研修を受講できるよう配慮すること。

十 教育委員会等は、設置する学校について、計画を立て、登録検査機関（食品衛生法（昭和二十二年法律第二百三十三号）第四条第九項に規定する「登録検査機関」をいう。）等に委託するなどにより、定期的に原材料及び加工食品について、微生物検査、理化学検査を行うこと。

十一 調理に直接関係のない者を調理室に入れないこと。調理及び点検に従事しない者が、やむを得ず、調理室内に立ち入る場合には、食品及び器具等には触れさせず、（3）三に規定する学校給食従事者の健康状態等を点検し、その状態を記録すること。また、専用の清潔な調理衣、マスク、帽子及び履物を着用させること。さらに、調理作業後の調理室等は施錠するなど適切な管理を行うこと。

## （2）学校給食従事者の衛生管理

一 学校給食従事者は、身体、衣服を清潔に保つこと。

二 調理及び配食に当たっては、せき、くしゃみ、髪の毛等が食器、食品等につかないよう専用で清潔な調理衣、エプロン、マスク、帽子、履物等を着用すること。

三 作業区域用の調理衣等及び履物を着用したまま便所に入らないこと。

四 作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触れる作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒を行うこと。

## （3）学校給食従事者の健康管理

一 学校給食従事者については、日常的な健康状態の点検を行うとともに、年1回健康診断を行うこと。また、当該健康診断を含め年3回定期的に健康状態を把握することが望ましい。

二 検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157その他必要な細菌等について、毎月2回以上実施すること。

三 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に、感染症予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律（平成十年法律百十四号。以下「感染症予防法」という。）に規定する感染症又はその疑いがあるかどうか

か毎日点検し、これらを記録すること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性疾患の有無を確認し、その指示を励行させること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事を禁止すること。

四 ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発症者が家族にいるなど、同一の感染機会があった可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるよう努めること。

#### (4) 食中毒の集団発生の際の措置

一 教育委員会等、学校医、保健所等に連絡するとともに、患者の措置に万全を期すこと。また、二次感染の防止に努めること。

二 学校医及び保健所等と相談の上、医療機関を受診させるとともに、給食の停止、当該児童生徒の出席停止及び必要に応じて臨時休業、消毒その他の事後措置の計画を立て、これに基づいて食中毒の拡大防止の措置を講じること。

三 校長の指導のもと養護教諭等が児童生徒の症状の把握に努める等関係職員の役割を明確にし、校内組織等に基づいて学校内外の取組体制を整備すること。

四 保護者に対しては、できるだけ速やかに患者の集団発生の状況を周知させ、協力を求めること。その際、プライバシー等人権の侵害がないよう配慮すること。

五 食中毒の発生原因については、保健所等に協力し、速やかに明らかとなるように努め、その原因の除去、予防に努めること。

2 1の(1)に掲げる事項については、毎学年1回、(2)及び(3)に掲げる事項については、毎学年3回定期的に検査を行い、その実施記録を保管すること。

#### 第5 日常及び臨時の衛生検査

1 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次に掲げる項目について、毎日点検を行うものとする。

(1) 学校給食の施設及び設備は、清潔で衛生的であること。また、調理室及び食品の保管室の温度及び湿度、冷蔵庫及び冷凍庫内部の温度を適切に保ち、これらの温度及び湿度が記録されていること。

(2) 食器具、容器及び調理用器具は、使用后、でん粉及び脂肪等が残

- 留しないよう、確実に洗浄するとともに、損傷がないように確認し、熱風保管庫等により適切に保管されていること。また、フードカッター、ミキサー等調理用の機械及び機器は、使用後に分解して洗浄及び消毒した後、乾燥されていること。
- (3) 使用水に関しては、調理開始前に十分流水した後及び調理終了後に遊離残留塩素が0.1 mg/L以上であること並びに外観、臭気、味等について水質検査が実施され、記録されていること。
  - (4) 調理室には、調理作業に不必要な物品等を置いていないこと。
  - (5) 食品については、品質、鮮度、箱、袋の汚れ、破れその他の包装容器等の状況、異物混入及び異臭の有無、消費期限、賞味期限の異常の有無等を点検するための検収が適切に行われていること。また、それらが記録されていること。
  - (6) 食品等は、清潔な場所に食品の分類ごとに区分され衛生的な状態で保管されていること。
  - (7) 下処理、調理、配食は、作業区分ごとに衛生的に行われていること。
  - (8) 生食する野菜類及び果実類等は流水で十分洗浄されていること。また、必要に応じて消毒されていること。
  - (9) 加熱、冷却が適切に行われていること。また、加熱すべき食品は加熱されていること。さらに、その温度と時間が記録されていること。
  - (10) 調理に伴う廃棄物は、分別し、衛生的に処理されていること。
  - (11) 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員の健康状態は良好であり、服装は衛生的であること。
  - (12) 調理終了後速やかに給食されるよう配送及び配食され、その時刻が記録されていること。さらに、給食前に責任者を定めて検食が行われていること。
  - (13) 保存食は、適切な方法で、2週間以上保存され、かつ記録されていること。
  - (14) 学校給食従事者の服装及び身体が清潔であること。また、作業開始前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する前、食品に直接接触する作業の開始直前及び生の食肉類、魚介類、卵、調理前の野菜類等に触れ、他の食品及び器具等に触れる前に、手指の洗浄及び消毒が行われていること。
  - (15) 学校給食従事者の下痢、発熱、腹痛、嘔吐、化膿性疾患及び手指等の外傷等の有無等健康状態を、毎日、個人ごとに把握するとともに、本人若しくは同居人に感染症予防法に規定する感染症又は、その疑いがあるかどうか毎日点検し、これらが記録されていること。また、下痢、発熱、腹痛、嘔吐をしており、感染症予防法に規定する感染症又はその疑いがある場合には、医療機関に受診させ感染性

疾患の有無を確認し、その指示が励行されていること。さらに、化膿性疾患が手指にある場合には、調理作業への従事が禁止されていること。

2 学校給食衛生管理の維持改善を図るため、次のような場合、必要があるときは臨時衛生検査を行うものとする。

①感染症・食中毒の発生のおそれがあり、また、発生したとき。

②風水害等により環境が不潔になり、又は汚染され、感染症の発生のおそれがあるとき。

③その他必要なとき。

また、臨時衛生検査は、その目的に即して必要な検査項目を設定し、その検査項目の実施に当たっては、定期的に行う衛生検査に準じて行うこと。

## 第6 雑則

1 本基準に基づく記録は、1年間保存すること。

2 クックチル方式により学校給食を提供する場合には、教育委員会等の責任において、クックチル専用の施設設備の整備、二次汚染防止のための措置、学校給食従事者の研修の実施、衛生管理体制の整備等衛生管理のための必要な措置を講じたうえで実施すること。



学校給食施設の区分

区 分			内 容
学 校 給 食 施 設	調 理 場	作 業 区 域	検 収 室—原材料の鮮度等の確認及び 根菜類等の処理を行う場所  食 品 の 保 管 室—食品の保管場所  下 処 理 室—食品の選別、剥皮、洗浄等 を行う場所  返却された食器・食缶等の搬入場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒前）
		区 域	調 理 室  —食品の切裁等を行う場所  —煮る、揚げる、焼く等の加熱調理を行う 場所  —加熱調理した食品の冷却等を行う場所  —食品を食缶に配食する場所  配膳室  食品・食缶の搬出場 ----- 洗浄室（機械、食器具類の洗浄・消毒後）
	そ の 他	更衣室、休憩室、調理員専用便所、前室等  事務室等（学校給食調理員が通常、出入りしな い区域）	

## 学校給食用食品の原材料、製品等の保存基準

食 品 名		保存温度
牛乳		10℃以下
固形油脂		10℃以下
種実類		15℃以下
豆腐		冷蔵
魚 介 類	鮮魚介	5℃以下
	魚肉ソーセージ、魚肉ハム及び特殊包装かまぼこ	10℃以下
	冷凍魚肉ねり製品	-15℃以下
食 肉 類	食肉	10℃以下
	冷凍食肉(細切した食肉を凍結させたもので容器包装に入れたもの)	-15℃以下
	食肉製品	10℃以下
	冷凍食肉製品	-15℃以下
卵 類	殻付卵	10℃以下
	液卵	8℃以下
	凍結卵	-15℃以下
乳 製 品 類	バター	10℃以下
	チーズ	15℃以下
	クリーム	10℃以下
生鮮果実・野菜類		10℃前後
冷凍食品		-15℃以下

# 学校給食年表

年 月	主 な 事 項 ( 全 国 )	長崎県の学校給食
明 2 2 . 1 0	・山形県鶴岡町の私立忠愛小学校で貧困児童に対して無料で学校給食を実施する。これが、我が国の学校給食の起源とされる。	
明 4 0 .	・広島県大草村義務奨励会による給食、秋田県高梨尋常高等小学校で貧困児童のための給食等実施。	
明 4 4 .	・岡山県小田郡小田村学令児童保護者会により給食が実施される。このほか、静岡県、岩手県の一部で給食実施。	
大 3 .	・東京の私立栄養研究所（佐伯矩博士設立）で、文部省の科学研究奨励金を得て附近学校の児童に学校給食を実施。	
大 8 . 6	・東京府では私立栄養研究所佐伯所長の援助を受けて管内小学校にパンによる学校給食を実施。	
大 1 2 . 1 0	・発学第 7 3 号文部次官通牒「小学校児童の衛生に関する件」において、児童の栄養改善のための方法としての学校給食が奨励される。	
昭 7 . 9 .	・文部省訓令第 1 8 号「学校給食臨時施設方法」が定められ、はじめて国庫補助による貧困児童救済のための学校給食が実施される。	
昭 1 3 .		・長崎市立西坂小で給食開始
昭 1 4 .		
昭 1 5 . 4	・文部省訓令第 1 8 号「学校給食奨励規定」により、対象を従来の貧困児童のほか栄養不良、身体虚弱児童も含めた、栄養的な学校給食の実施が図られる。	・平戸市紐差小で給食開始（1食2銭～5銭）
昭 1 9 .	・六大都市の小学校児童約 2 0 0 万人に対し、米、みそ等を特別配給して学校給食を実施。	
昭 2 1 . 1 2	・文部・厚生・農林三省次官通達「学校給食実施の普及奨励について」が発せられ、戦後の新しい学校給食の方針が定まる。 ・東京・神奈川・千葉の三都県で試食を開始。	
昭 2 2 . 1	・全国都市の児童約 3 0 0 万人に対し学校給食を開始。	・佐世保市内のほとんどの小学校で補食給食開始
昭 2 2 . 4	・財団法人日本学校衛生会学校給食事業部発足。文部省に代わって学校給食用物資を取り扱うことになる。	・大村市立三城小、竹松小福重小で補食給食開始 ・五島市立福江小でミルク給食開始 ・西海市瀬戸小が給食実施
昭 2 3 . 1 1	・教育委員会発足	・ろう学校佐世保分校で県立学校最初の給食開始
昭 2 3 . 1 2	・文部省体育局長通達「学校給食用物資の取扱について」により、各都道府県教育委員会における物資受け入れ体制を指示。（現在の都道府県学校給食会の起源）	・壱岐市立柳田小が補食給食開始 ・対馬市浅藻小ミルク給食開始
昭 2 4 . 7	・保健体育審議会令制定、学校給食文科審議会設けられる。	・諫早市立諫早小学校で補食給食開始
昭 2 4 . 1 0	・ユニセフからのミルクの寄贈を受けて、ユニセフ給食開始	・松浦市立調川小がミルク給食開始

年月	主な事項（全国）	長崎県の学校給食
昭25.5	・文部省の組織令が改正され、管理局に新たに学校給食課が設置。	
昭25.7	・八大都市の小学校児童に対し、米国寄贈の小麦粉により始めて完全給食を開始	
昭25.8	・財団法人日本学校給食会認可。	
昭25.10	・10月17～19日、東京都で第1回全国学校給食研究協議会が開催される。	
昭26.2	・完全給食が全国市制地にも拡大実施され、27年4月に至り、全国全ての小学校を対象に実施。	
昭26.6	・給食用物資の財源であったガリオア資金が打切られ、国庫補助による学校給食の継続を要望する運動が全国的に展開される。	
昭27	・小麦粉に対する半額国庫補助が開始される。 ・日本学校給食会が脱脂粉乳の輸入業務を開始、また、ユニセフ寄贈の脱脂粉乳の受け入れ配分業務も実施	
昭28.6	・学校給食用小麦粉に対して、ビタミンB1とB2の強化が実施される。	
昭29.6	・6月3日第19国会で「学校給食法」成立、公布。以後、同年中に学校給食法施行令、施行規則、実施基準等が定められ、学校給食の実施体制が法的に整う。	
昭30.8	・「日本学校給食法」が成立、公布。10月1日同会が発足する。	・島原市立第1～第5小学校で完全給食開始
昭31.3	・3月31日「学校給食法」一部改正。同法が中学校にも適用され、準用保護児童に対する給食費補助が規定される。	
昭31.6	・「夜間課程を置く高等学校における学校給食に関する法律」公布	
昭32.5	・「盲学校、聾学校及び養護学校の幼稚部及び高等部における学校給食に関する法律」公布。	
昭32.6	・全国学校給食会連合会発足	
昭33.	・農林次官通達「学校給食用牛乳供給事業実施要綱」にともない、文部省管理局長より「学校給食用牛乳取扱要領」が通知され、1月から学校給食に牛乳が供給される。	・長崎県学校給食会設立
昭33.10	・学習指導要領が改訂され、学校給食が学校行事等の領域に初めて位置づけられる。	
昭34.		・長崎県学校栄養士会設立
昭36	・へき地学校におけるミルク給食施設設備費及び夜間定時制高等学校夜食費に対する補助制度が設けられる。	
昭36.12	・学校給食15周年記念式典大会が開催される。	
昭37.4	・学校給食栄養所要量の基準が改訂される。 ・給食用小麦粉にビタミンA強化	

年月	主な事項（全国）	長崎県の学校給食
昭38.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校給食用米の取扱いについて」体育局長から各都道府県教育長に通達が出される。</li> <li>・脱脂粉乳に対する国庫補助が実現し、ミルク給食の全面実施が推進される。同時にいわゆるミルク給食戦争が起こる。</li> </ul>	
昭38.8		<ul style="list-style-type: none"> <li>・西日本栄養管理講習会が長崎市で開催される。</li> </ul>
昭39	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食共同調理場の施設設備費ならびに学校栄養職員の設置費について補助制度が設けられる。</li> </ul>	
昭40.6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・特別措置によるへき地（3級以上）学校給食の推進が図られる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・田平町、大島町学校給食共同調理場を採用。</li> </ul>
昭40.11		<ul style="list-style-type: none"> <li>・西日本学校給食研究集会在長崎市で開催される。</li> </ul>
昭41.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・単独校の学校栄養職員の設置費の国庫補助</li> <li>・高度へき地学校の全自動生徒に対し、全額国庫補助により、パン、ミルクの無償給食が実施される。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎県学校給食再会20周年記念行事開催</li> </ul>
昭42.	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食用物資の低温流通化促進費がはじめて計上され、栃木県で43年からコールドチェーンによる物資の供給が行われる。</li> </ul>	
昭43.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食用小麦粉の漂白廃止</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎県牛乳の取扱い開始</li> </ul>
昭43.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「小学校学習指導要領」の改訂に伴い、小学校の学校給食が「特別活動」の中の「学習指導」として位置づけられる。</li> </ul>	
昭44.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「中学校学習指導要領」の改訂に伴い、中学校の学校給食が「特別活動」の中の「学級活動」として位置づけられる。</li> </ul>	
昭45.1		<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎県学校給食共同調理場連絡協議会設立</li> </ul>
昭45.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・保健体育審議会が文部大臣に対して「学校給食の改善充実方策について」答申</li> <li>・米利用実験指定校、米粉混入パン実験実施校、米加工品利用校により、学校給食における米飯、米粉混入パン、米加工品の利用実施が開始される。</li> </ul>	
昭46.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食実施基準、夜間学校給食実施基準の一部改正により、所用栄養量の基準改訂が行われる。これに伴い「学校給食の内容について」体育局長通知により準備食品構成表が示された。</li> </ul>	
昭47.1		<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎県第1回調理コンクール開催（文部省）</li> <li>・日本学校給食会開催</li> </ul>
昭47.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・沖縄の本土復帰にともない学校給食関係予算に沖縄分が計上される。</li> <li>・学校給食の老朽施設設備の改善更新補助が計上される。</li> </ul>	

年月	主 な 事 項 ( 全 国 )	長崎県の学校給食
昭48 .	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来の学校給食用小麦粉補助金は、安定供給を図るための経費への補助という発想のもとに「学校給食用小麦粉供用事業費補助金」と改められる。</li> <li>・学校給食の改善充実のために研究指定校が指定され、研究が開始される。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・昭48～49 深江町が米飯給食実験校</li> </ul>
昭48 . 1 1		<ul style="list-style-type: none"> <li>・第24回全国学校給食研究協議大会が長崎市で開催される。</li> </ul>
昭49 . 1 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校栄養職員が制度切替えにより県費負担職員となる。</li> </ul>	
昭50 . 1 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食分科審議会は、米飯導入について教育上有意義であるとの結論をまとめる。</li> </ul>	
昭51 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食制度に米飯が正式に導入される(2月学校給食法施行規則改正)</li> <li>・学校給食用米穀の値引き率を35%とする。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・長崎県米穀の取扱い開始(米飯給食導入・県学校給食会)</li> <li>・長崎県学校給食研究会設立</li> </ul>
昭51 . 1 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食30周年記念大会が開催される。</li> </ul>	
昭52 . 2		<ul style="list-style-type: none"> <li>・第4回九州地区学校栄養職員研究大会が長崎市で開催される。</li> </ul>
昭52 . 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小学校学習指導要領、中学校学習指導要領改訂。</li> <li>・学校給食用米穀の値引き率を60%とする。</li> </ul>	
昭53 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ドライシステム調理場試行。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・県教委から100万円物資開発費として長崎県学校栄養士会へ補助</li> </ul>
昭53 . 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「女子教育職員の出産に際しての補助教育職員の確保に関する法律」の一部が改正され、学校栄養職員が適用対象に含まれる。</li> </ul>	
昭54 . 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校給食用米穀の値引き率は、従来消費者米価の35%引きだったが、それを60%引きに、また週1回以上の新規米飯給食開始校には特別措置として、70%の値引きを行う。</li> </ul>	
昭54 . 1 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本学校給食会と日本学校安全会の統合が閣議決定される。</li> </ul>	
昭55 . 5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校栄養職員の定数改善に関する12年計画が始まる。</li> </ul>	
昭55 . 1 0		<ul style="list-style-type: none"> <li>・西日本地区食品検査技術講習会</li> </ul>
昭56 . 7		<ul style="list-style-type: none"> <li>・第22回全国学校栄養職員研究大会が長崎市で開催される。</li> </ul>
昭57 . 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本学校健康会法公布・施行。7月26日、日本学校健康会設立</li> </ul>	
昭58 . 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・学校家庭連携推進地域事業で18地域指定。</li> </ul>	

年月	主 な 事 項 ( 全 国 )	長崎県の学校給食
昭58.9		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 収日本地区調理技術指導者育成講習会が長崎県学校給食会で開催される。</li> </ul>
昭59.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 文科省より「新学校給食指導の手引き」が刊行される。</li> </ul>	
昭59.9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「学校給食法制定30周年記念大会」が開催される。</li> </ul>	
昭60.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 1月21日付文体給第59号「学校給食業務の運営の合理化について」が文部省局長より各都道府県教育委員会教育長に出される。</li> </ul>	
昭60.2		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 第12回九州地区学校栄養職員研究協議大会が長崎市で開催される。</li> </ul>
昭60.12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本体育・学校健康センター法が公布される。</li> </ul>	
昭61.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 保健体育審議会から「学校給食の食事内容の改善について」及び「学校栄養職員の職務内容について」文部大臣に答申がなされる。(諮問は昭和60年10月)</li> </ul>	
昭61.2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 2月19日文部省告示第16,17号により、学校給食実施基準および夜間学校給食実施基準が一部改正され、平均所要栄養量の基準改訂が行われる。</li> </ul>	
昭61.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 日本体育・学校健康センター設立。</li> <li>・ 学校給食実施基準等の改訂に伴い体育局長通知「学校給食の食事内容について」が出され、新しい標準食品構成表が示される。</li> <li>・ 3月13日、「学校栄養職員の職務内容について」体育局長通知が出される。</li> </ul>	
昭61.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 臨時教育審議会から教育改革に関する第二次答申が出され、家庭の教育力の活性化等を図る観点から学校給食を通じた学校・家庭・地域の連携の必要性が指摘された。</li> </ul>	
昭62.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 臨時教育審議会から教育改革に関する第三次答申が出され、教育財政の合理化、効率化の観点から学校給食業務における運営の合理化の一層の推進が求められた。</li> </ul>	
昭62.10		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 県立大村養護学校でパイキング方式実施</li> </ul>
昭63	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 児童生徒の減少により生ずる余剰教育等をランチルームに改修する事業への補助金が文部省より予算化される。</li> </ul>	
昭63.7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 文部省の機構改革により学校給食課と学校保健課が統合され、学校健康教育課が発足する。</li> <li>・ 体育局長通知「健康教育の推進と学校健康教育課の設置について」が出される。</li> </ul>	
昭63.10		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 西日本学校給食研究協議大会が長崎市で開催される。</li> </ul>
平成.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「小学校学習指導要領」「中学校学習指導要領」が改訂され、学校給食が「特別活動」の中の「学級活動」に位置づけられる。</li> </ul>	

年月	主 な 事 項 ( 全 国 )	長崎県の学校給食
平元 . 1 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校給食100周年記念大会」が千葉県において開催される。</li> <li>・学校給食用自主流通米補助金導入（助成率は政府米値引き相当額の70%）</li> </ul>	
平2 . 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・望ましい食事環境づくり研究委員会の報告書「望ましい食事環境を目指して」が出される。</li> </ul>	
平2 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「新規採用学校栄養職員研修」が開催される。</li> </ul>	
平3 . 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・臨時行政改革推進審議会答申（平成元年12月）の指摘を踏まえ、高度へき地学校児童生徒パン・ミルク給食補助金が平成2年度限りで廃止される。</li> </ul>	
平3 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・従来の「高度へき地学校児童パン・ミルク給食費補助」を日本体育・学校健康センター「学校給食流通近代化事業補助」の一部として整理合理化する。</li> </ul>	
平4 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本体育・学校健康センター事業として「中堅学校栄養職員研修」を開始する。</li> </ul>	
平4 . 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成元年の「学習指導要領」の改訂を踏まえ、文部省より「学校給食指導の手引」が改訂される。</li> </ul>	
平4 . 8		
平5 . 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「第6次公立義務教育諸学校教職員配置改善計画（平成5年度から平成10年度までの6か年計画）」が策定され、学校栄養職員については、計1,170人の配置改善が図られる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第20回九州地区学校栄養職員研究協議大会が長崎市で開催される。</li> </ul>
平5 . 1 0	<ul style="list-style-type: none"> <li>・第三次臨時行政改革推進審議会最終答申出される。</li> </ul>	
平5 . 8		
平6 .	<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成6年度より「栄養教育推進モデル事業」が開始される。</li> <li>・平成5年度産米の作柄不況にともない、学校給食用米穀について平成6年4月から10月の間、自主流通米が供給され、この機関は特別助成措置が講じられる。</li> </ul>	
平6 . 8		
平6 . 8 ~ 7 . 4		<ul style="list-style-type: none"> <li>・平成6年度九州ブロック中堅学校栄養職員研修会が長崎市で開催される。</li> <li>・水不足のため節水給食を県内各地で実施</li> </ul>
平7 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校給食実施基準」「夜間学校給食実施基準」の一部改正に伴い「平均所要栄養量の基準」「学校給食の標準食品構成表」等が改訂される。</li> </ul>	
平7 . 8		
平9 . 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「新規採用学校栄養職員研修」が充実され、新たに「学校栄養職員経験者研修」を開始する。</li> <li>・「学校給食衛生管理の基準」が制定される。</li> </ul>	
平9 . 9		
平10 . 8		
平11 . 8		
平12 . 8		
平13 . 8		
平14 . 6		
平15 . 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂される</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯨肉を調査用捕鯨の副産物として学校給食に導入するシステムが整う。</li> </ul>



年月	主 な 事 項 ( 全 国 )	長崎県の学校給食
平17.3	・「学校給食衛生管理の基準」が一部改訂される	
平17.4	・「学校教育法等の一部を改正する法律」の施行により平成17年度から栄養教諭の配置が開始される	
平17.6	・「食育基本法」が制定される	
平18.3	・「食育推進計画」が制定される	
平18.10		・長崎県食育推進計画制定
平19.3	・文部科学省から「食に関する指導の手引き」が刊行される	
平19.4		・長崎県に栄養教諭が配置される
平19.7	・平成19年7月11日付け19文科ス156により栄養教諭の配置促進について県教育長あてに文書が出される	
平19.8		
平20.7	・中国の冷凍餃子事案をうけて「学校給食衛生管理の基準」一部改訂	
平20.10	・「学校給食における食事内容について」改訂	
平21.4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・「学校給食法」が改正される</li> <li>・「学校給食衛生管理基準」と改訂され法制化</li> <li>・「学校給食実施基準」一部改訂され法制化</li> </ul>	
平21.11	・全国学校給食研究協議大会第60回大会（学校給食開始から120年）	
平22.3	・文部科学省「食に関する指導の手引き」改訂	
平23.3		・学校給食手引き改訂

## 参 考 文 献 等

第7次改訂版 学校給食必携	学校健康教育法令研究所（監修）
食に関する指導の手引き - 第一次改訂版 -	平成22年3月 文部科学省
学校給における食中毒防止 Q & A	独立行政法人日本スポーツ振興センター
調理場における洗浄・消毒マニュアル Part	平成22年3月 文部科学省
小学校学習指導要領	平成20年8月 文部科学省
中学校学習指導要領	平成20年9月 文部科学省
学校のアレルギーに対する取り組みガイドライン	平成20年 日本学校保健会
学校給食指導の手引き	平成 4年 文部科学省
改訂版学校給食ハンドブック	平成22年9月 福岡県教育委員会 福岡県学校給食会
学校給食の手引き	平成16年3月 佐賀県教育委員会
学校給食の手引き	平成15年3月 宮崎県教育委員会
学校給食の手引き	平成 9年3月 長崎県教育委員会
学校における食育指導資料集	平成18年3月 長崎県教育委員会 長崎県学校栄養士会
長崎県の郷土料理と地場産物を使った学校給食	平成18年3月 長崎県教育委員会 長崎県学校栄養士会